



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

## ***ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP***

### **IDENTIFICAÇÃO:**

A presente Estudo Técnico Preliminar visa iniciar a fase de planejamento da contratação em resposta à necessidade de fornecimento de refeições, visando atender as demandas do município de Jacobina/BA. Este passo marca o início de um processo metódico de planejamento e preparação, visando assegurar que a contratação transcorra de maneira eficiente e em conformidade com as normas estabelecidas. Esta abordagem reflete nosso compromisso com a transparência e a gestão responsável dos recursos públicos.

### **ÓRGÃO REQUERINTE:**

- **SETOR REQUISITANTE:** Secretária Municipal de Administração;
- **NUMERO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO:** 270/2025

### **EQUIPE DE PLANEJAMENTO:**

<b>INTEGRANTE</b>		
<b>FUNÇÃO</b>	<b>NOME</b>	<b>SETOR</b>
<b>DIRETORA DE PROGRAMAS DA SAÚDE</b>	<b>CARINA CUNHA SAMPAIO</b>	<b>SECRETÁRIA DE SAÚDE</b>
<b>SUBCOORDENADORA DA MERENDA ESCOLAR</b>	<b>RENIVETE DE CARVALHO</b>	<b>SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO</b>

### **1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

PREVISÃO (art. 18, §1º, I da Lei nº 14.133/2021)

#### **Descrição do problema ou necessidade sob a perspectiva do interesse público:**

A presente análise tem por finalidade evidenciar a necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas destinadas a atender as demandas do Município de Jacobina, considerando os aspectos operacionais, geográficos e institucionais que influenciam diretamente na execução eficiente das atividades administrativas e de campo.

Jacobina possui uma ampla extensão territorial, com diversos distritos e povoados situados a longas distâncias da sede municipal, o que torna inviável o deslocamento diário de servidores e colaboradores para realizar suas refeições. Tal realidade gera a necessidade de garantir alimentação adequada e balanceada aos profissionais que desempenham funções essenciais em áreas descentralizadas, evitando prejuízos à produtividade, à saúde e ao bem-estar dos trabalhadores.

Além das atividades rotineiras, a administração municipal realiza eventos institucionais, culturais, técnicos e comunitários, que demandam suporte logístico para alimentação de



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

servidores, autoridades, visitantes e demais participantes. O fornecimento de refeições durante essas ações é essencial para assegurar a continuidade dos trabalhos, o bom andamento das programações e o atendimento adequado à população.

A necessidade identificada, portanto, é a contratação de serviço contínuo de fornecimento de refeições prontas (em diferentes modalidades e porções), a serem distribuídas de forma planejada entre a sede e os distritos de Lages do Batata, Caatinga do Moura, Paraíso, Junco, Itaitu, Cachoeira Grande e Palmeirinha, garantindo cobertura integral às equipes e eventos sob responsabilidade da administração municipal.

### **Questões a serem enfrentadas**

#### **Quem precisa:**

Servidores e colaboradores municipais que atuam nas secretarias, especialmente nas áreas operacionais, administrativas e de infraestrutura, bem como participantes de eventos institucionais, técnicos e culturais promovidos pela Prefeitura de Jacobina.

#### **O que precisa:**

Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas (almoço, refeição reforçada e refeição tipo jantar), devidamente acondicionadas, com cardápio balanceado e acompanhamento de bebidas, observando padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.

#### **Para que precisa:**

Para garantir o adequado suporte alimentar aos servidores e participantes de atividades oficiais, viabilizando a continuidade dos serviços públicos, a eficiência das ações municipais e o bem-estar dos profissionais em campo, especialmente nas localidades afastadas da sede.

#### **Quando precisa:**

Durante todo o período de vigência contratual, de forma contínua, conforme o cronograma de atividades administrativas e operacionais do Município, com fornecimento imediato após a formalização do contrato.

#### **Por que precisa:**

A contratação é necessária para assegurar condições adequadas de trabalho, promover a eficiência administrativa e garantir a execução ininterrupta dos serviços públicos essenciais, evitando prejuízos ao interesse coletivo. Além disso, o fornecimento de refeições contribui para o desenvolvimento socioeconômico local, estimulando o setor de alimentação e serviços no município.

#### **Modelo atualmente adotado:**

O modelo atualmente utilizado é o credenciamento de fornecedores de refeições, que,



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

entretanto, encontra-se em fase de esgotamento de saldo contratual, sendo imprescindível a formalização de novo procedimento licitatório para assegurar a manutenção do fornecimento, evitando descontinuidade e prejuízos às atividades do Município.

## **2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

---

A necessidade atual está devidamente contemplada nas leis orçamentárias do Município de Jacobina, refletindo a importância de uma gestão financeira sólida e planejamento eficiente pela administração municipal.

Embora o Plano de Contratações Anual (PCA) para 2025 ainda não tenha sido formalmente elaborado, é essencial situar esta contratação dentro das políticas públicas e do planejamento estratégico de longo prazo do município de Jacobina/BA.

A previsão da contratação no Plano Plurianual, na Lei de Diretrizes Orçamentárias e na Lei Orçamentária Anual evidencia um planejamento robusto, apesar de o PCA específico para 2025 ainda não ter sido formalizado.

Esta abordagem estratégica garante a contratação eficiente do fornecimento de refeições, atendendo às urgentes demandas das Secretarias.

Ao garantir recursos disponíveis e alinhar-se com as diretrizes de planejamento de longo prazo, a administração municipal reafirma seu compromisso com uma gestão pública responsável.

## **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Para descrever os requisitos da contratação para o fornecimento de refeições no Município de Jacobina, é importante considerar aspectos que garantam a qualidade, eficiência e conformidade com as necessidades da administração municipal. Aqui estão os principais requisitos que podem ser considerados:

### **Qualidade das Refeições:**

As refeições fornecidas devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente e pelos órgãos de controle sanitário.

É necessário especificar os critérios de qualidade nutricional, preparo e apresentação das refeições para garantir uma alimentação adequada e saudável aos beneficiários.

### **Variedade e Cardápios Balanceados:**

O serviço contratado deve oferecer uma variedade de opções de cardápios que atendam às preferências alimentares e necessidades dietéticas dos funcionários e colaboradores do município.

Deve incluir a disponibilidade de opções para dietas especiais, como vegetarianas, veganas, sem glúten, entre outras, conforme necessário.

### **Horários e Logística de Entrega:**



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

Definir os horários e a frequência de entrega das refeições, considerando as diferentes necessidades dos diversos setores e funcionários da administração municipal.

Garantir a pontualidade na entrega para evitar interrupções nas atividades laborais e institucionais.

#### Capacidade de Atendimento e Escalabilidade:

O contratado deve demonstrar capacidade operacional para atender à demanda atual e futura do município, considerando eventuais aumentos sazonais ou necessidades emergenciais.

Deve estar preparado para ajustar a escala de produção e entrega conforme as variações na demanda.

#### Condições de Higiene e Segurança Alimentar:

Assegurar que todas as instalações, equipamentos e procedimentos de manipulação de alimentos estejam em conformidade com as normas sanitárias locais e nacionais.

Garantir a segurança alimentar durante todo o processo, desde o armazenamento dos insumos até a entrega final das refeições.

#### Sustentabilidade e Responsabilidade Social:

Valorizar práticas sustentáveis na produção e distribuição das refeições, como o uso de ingredientes locais e/ou orgânicos, redução do desperdício de alimentos, e outras iniciativas ambientalmente responsáveis.

Considerar políticas de responsabilidade social corporativa, como contratação de mão-de-obra local e apoio a programas sociais da comunidade.

#### Documentação e Regularidade Fiscal:

O contratado deve apresentar documentação comprobatória de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme exigido pela legislação brasileira.

Certificar-se de que a empresa está devidamente registrada e autorizada para operar no fornecimento de serviços de alimentação.

Ao detalhar esses requisitos, a administração municipal pode garantir que o processo de contratação para o fornecimento de refeições atenda às necessidades específicas do Município de Jacobina/BA, assegurando assim um serviço de alta qualidade e adequado às demandas dos seus colaboradores e eventos institucionais.

## **4. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

### **4.1. Análise Comparativa das Soluções de Contratação**

A demanda de fornecimento de refeições para a Administração Municipal de Jacobina/BA apresenta características peculiares, como a imprevisibilidade da quantidade (demanda eventual e incerta) e a necessidade de atendimento rápido e capilaridade, sendo o mercado local o único com capacidade de resposta.



Para atender a esta demanda, as modalidades de contratação se concentram em duas abordagens principais: a licitação tradicional Pregão com Sistema de Registro de Preços - SRP e o Credenciamento.

<b>Modalidade</b>	<b>Vantagens</b>	<b>Desvantagens</b>
<b>Pregão com SRP</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cumprimento formal da obrigação constitucional de licitar.</li><li>- Potencial de obtenção de menor preço unitário momentâneo (competição concentrada).</li><li>- Facilidade na gestão de um número limitado de contratos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Restringe a competição a um número limitado (ou único) de fornecedores.</li><li>- Incapacidade de garantir o suprimento total diante da imprevisibilidade e incerteza da demanda (risco de desabastecimento).</li><li>- Dificulta a distribuição geográfica eficiente para pontos dispersos.</li><li>- Exclusão do mercado local (micro e pequenos negócios) que não vencem a disputa, mas teriam capacidade de atendimento.</li></ul>
<b>Credenciamento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ampla inclusão de fornecedores locais (pluralidade), promovendo o desenvolvimento econômico local.</li><li>- Garantia de suprimento pela contrariedade (contratação simultânea e/ou sucessiva de todos que cumpram os requisitos).</li><li>- Atendimento eficaz da demanda incerta e eventual, pois não se exige a previsão de quantidades no momento do chamamento.</li><li>- Distribuição eficiente e capilaridade logística (pluralidade de localidades).</li><li>- Isonomia e transparência no chamamento de todos que preencham os requisitos pré-estabelecidos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Requer um monitoramento e fiscalização mais robustos devido à multiplicidade de contratados.</li><li>- O preço é definido pela Administração (tabela de referência), podendo não ser o menor preço pontual, mas o preço de mercado mais justo e sustentável para a garantia de suprimento.</li></ul>

## 2. Determinação da Melhor Solução sob Critérios Multidimensionais

<b>Critério</b>	<b>Pregão com SRP</b>	<b>Credenciamento</b>	<b>Justificativa</b>
Técnico (Garantia de Suprimento)	Risco de desabastecimento.	Robustez e Segurança.	A imprevisibilidade da demanda e a necessidade de pronta-resposta exigem a capacidade total do mercado. A restrição de fornecedores no SRP é tecnicamente inviável para



Critério	Pregão com SRP	Credenciamento	Justificativa
			garantir o atendimento contínuo e total.
Econômico (Eficiência e Custo-Benefício)	Possível menor preço unitário, mas alto risco de inexecução e custos de nova licitação.	Melhor Custo-Benefício.	Embora o preço unitário possa ser ligeiramente superior ao do vencedor de um pregão, o credenciamento elimina o risco de inexecução e desabastecimento, garantindo a continuidade do serviço essencial a um preço de mercado justo e estável. Favorece a economia local.
Ambiental/Social (Sustentabilidade e Inclusão)	Concentração de benefícios.	Inclusão e Sustentabilidade Local.	O Credenciamento favorece a inclusão de micro e pequenos empresários locais, minimizando a emissão de CO2 com o uso de fornecedores próximos ao ponto de entrega e promovendo uma distribuição de renda mais equitativa na própria comunidade de Jacobina/BA.

Conclusão da Análise: A modalidade de Credenciamento é a solução que melhor se alinha aos critérios técnicos, econômicos e ambientais para o fornecimento de refeições em Jacobina/BA, dadas as características de demanda incerta e a necessidade de vasta capacidade de atendimento.

### 3. Justificativa para a Adoção do Credenciamento como Modalidade de Licitação

Conforme a legislação pertinente Lei nº 14.133/2021, art. 79, o Credenciamento se aplica perfeitamente ao objeto, pois enquadra-se na hipótese de inexigibilidade de licitação, caracterizada pela impossibilidade de competição em sentido estrito a competição daria um resultado indesejável.

A ineficácia do Pregão com SRP reside no fato de que o objetivo da Administração não é encontrar "o" único fornecedor, mas sim **todos** os fornecedores que possam atender à demanda simultaneamente. A legislação respalda o credenciamento para os casos em que:

1. **Paralelismo e Não Exclusividade:** A contratação é para atender a uma demanda em que a Administração precisa de **todos** os interessados que atendam aos requisitos.
2. **Inviabilidade de Previsão de Demanda:** A Administração não consegue precisar



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

a quantidade exata de refeições, e não é econômico para os contratados prepararem refeições para uma demanda meramente eventual.

### **Pluralidade de Fornecedores e Localidades - Capilaridade**

A principal força motriz para a escolha do Credenciamento reside na garantia da pluralidade, essencial em dois aspectos vitais para o fornecimento de refeições:

#### **1. Pluralidade de Fornecedores (Garantia de Suprimento):**

- O Credenciamento permite a contratação simultânea e/ou sucessiva de todos os interessados que cumprirem os requisitos estabelecidos no edital.
- Isso assegura que a Administração Municipal possa acionar o máximo da capacidade do mercado local, eliminando o risco de desabastecimento inerente a um contrato exclusivo com um ou poucos fornecedores.
- A demanda é incerta; somente a soma da capacidade de diversos fornecedores pode garantir que todos os pedidos, mesmo que simultâneos, sejam atendidos com a qualidade e pontualidade exigidas.

#### **2. Pluralidade de Localidades - Eficiência Logística:**

- Jacobina/BA, por sua extensão, exige que o fornecimento de refeições seja feito em diversos pontos como: escolas, secretarias, eventos, etc. com agilidade.
- Ao credenciar múltiplos fornecedores distribuídos pela área do município, a Administração Municipal ganha capilaridade logística. O fornecedor acionado será, preferencialmente, o que está mais próximo do ponto de entrega, reduzindo o tempo de entrega, garantindo a qualidade térmica da refeição e minimizando custos operacionais e impactos ambientais pelo deslocamento.

Em suma, o Credenciamento não é apenas uma forma legal de contratação, mas sim a ÚNICA solução tecnicamente viável para assegurar a eficiência, a isonomia, a economicidade no longo prazo e, fundamentalmente, a garantia do suprimento da demanda incerta e dispersa por refeições no Município de Jacobina/BA.

## **5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Art. 18, §1º, IV e VI da Lei nº 14.133/2021

A presente estimativa foi elaborada com base no histórico de consumo do primeiro credenciamento vigente para o fornecimento de refeições prontas no Município de Jacobina, o qual se mostrou insuficiente diante do aumento das demandas operacionais e institucionais observadas durante o período contratual.

O modelo atual de credenciamento contemplava uma quantidade total aproximada de 399.110,00 (trezentos e noventa e nove mil cento e dez reais), conforme registrado no termo de referência anterior. Todavia, a demanda real superou as previsões iniciais, em virtude da ampliação de frentes de trabalho, intensificação de atividades de campo, realização de eventos oficiais e expansão das ações desenvolvidas pelas secretarias municipais em diferentes distritos.

Diante desse cenário, procedeu-se à análise comparativa entre o consumo efetivo do



contrato em vigor e a necessidade atual, com base nas solicitações registradas pelas unidades demandantes e nos quantitativos efetivamente utilizados. As quantidades apresentadas na nova planilha foram projetadas considerando a média mensal de consumo verificada e a previsão de crescimento operacional para o exercício de 2025, assegurando o atendimento integral das necessidades durante os 12 (doze) meses de vigência contratual.

Foram consideradas, portanto, as seguintes fontes de informação para a composição da memória de cálculo:

Quantitativos executados e saldos consumidos do credenciamento anterior, que atingiram praticamente a totalidade do saldo contratado;

Planilha de custos atualizada (anexa), que reflete os novos quantitativos necessários para suprir a demanda reprimida e contínua do município;

Dados de frequência de solicitações de refeição por localidade, considerando sede e distritos (Lages do Batata, Caatinga do Moura, Paraíso, Junco, Itaitu, Cachoeira Grande e Palmeirinha);

Critérios de proporcionalidade aplicados conforme a média de consumo registrada em cada localidade, ajustados à previsão de crescimento e à sazonalidade dos serviços públicos.

O cálculo das quantidades foi realizado a partir da média de consumo mensal multiplicada pelo período anual de vigência, acrescida de uma margem de segurança de 10% para atendimento de demandas eventuais e emergenciais, preservando os princípios da economicidade e eficiência administrativa.

Assim, as quantidades constantes da planilha atual refletem um dimensionamento técnico, proporcional e justificado, que busca evitar tanto o excesso quanto a insuficiência de recursos, garantindo o fornecimento contínuo das refeições durante todo o exercício contratual.

O levantamento dos preços unitários utilizados na planilha de estimativa baseou-se em pesquisa realizada no Sistema Banco de Preços, adotando os mesmos parâmetros e valores referenciais do credenciamento anterior, cuja pesquisa está dentro do prazo de validade. Assim, não se fez necessária nova coleta de preços, uma vez que os valores permanecem representativos das condições de mercado local e regional.

item	DESCRIÇÃO	UND	QTDE.	V. UNIT	V. TOTAL
1	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 800 ml: arroz branco tipo 1 – classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) pedaço de frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola,	UND	4000	23,35	93.400,00



	laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Lages do Batata</b>				
2	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 800 ml: arroz branco tipo 1 – classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) pedaço de frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Caatinga do Moura</b>	UND	3200	23,35	74.720,00
3	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 800 ml: arroz branco tipo 1 – classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) pedaço de frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Paraíso</b>	UND	4000	23,35	93.400,00
4	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 800 ml: arroz branco tipo 1 – classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) pedaço de frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco	UND	4500	23,35	105.075,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

	natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos no Junco</b>				
5	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmitta 800 ml: arroz branco tipo 1 – classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) pedaço de frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Itaitú</b>	UND	2000	23,35	46.700,00
6	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmitta 800 ml: arroz branco tipo 1 – classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) pedaço de frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Cachoeira Grande</b>	UND	2000	23,35	46.700,00
7	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmitta 800 ml: arroz branco tipo 1 – classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) pedaço de frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura,	UND	500	23,35	11.675,00



	beterraba, repolho). Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos na Palmeirinha</b>				
8	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmitta 800 ml: arroz branco tipo 1 – classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) pedaço de frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos na Sede</b>	UND	6000	23,35	140.100,00
9	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmitta 1100 ml: arroz branco tipo 1 - classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). 01 (um) ovo de galinha frito, batatas palitos fritas. Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Lages do Batata</b>	UND	3200	32,83	105.056,00
10	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmitta 1100 ml: arroz branco tipo 1 - classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha,	UND	3200	32,83	105.056,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

	cenoura, beterraba, repolho). 01 (um) ovo de galinha frito, batatas palitos fritas. Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Caatinga do Moura</b>				
11	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 1100 ml: arroz branco tipo 1 - classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). 01 (um) ovo de galinha frito, batatas palitos fritas. Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Paraíso</b>	UND	3200	32,83	105.056,00
12	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 1100 ml: arroz branco tipo 1 - classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). 01 (um) ovo de galinha frito, batatas palitos fritas. Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos no Junco</b>	UND	3200	32,83	105.056,00
13	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 1100 ml: arroz branco tipo 1 - classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). 01 (um) ovo de galinha frito, batatas palitos fritas. Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350	UND	1200	32,83	39.396,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

	ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Itaitú</b>				
14	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 1100 ml: arroz branco tipo 1 - classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). 01 (um) ovo de galinha frito, batatas palitos fritas. Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos em Cachoeira Grande</b>	UND	1200	32,83	39.396,00
15	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 1100 ml: arroz branco tipo 1 - classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). 01 (um) ovo de galinha frito, batatas palitos fritas. Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350 ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos na Palmeirinha</b>	UND	500	32,83	16.415,00
16	Fornecimento de refeição pronta (prato feito), servidas no restaurante ou em marmita 1100 ml: arroz branco tipo 1 - classe longo fino cozido e solto; feijão carioca tipo 1 cozido e temperado; macarrão espaguete sêmola cozido com molho de tomate ou alho e olho ao dente; 01 (um) frango (coxa/sobrecoxa) assado; 01 (um) bife de boi acebolado (coxão duro / coxão mole / patinho); 01 (uma) opção de refogado temperado (couve, abobrinha, cenoura, beterraba, repolho). 01 (um) ovo de galinha frito, batatas palitos fritas. Fornecimento de bebida: refrigerante lata 350	UND	7000	32,83	229.810,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

	ml (sabores: cola, laranja, limão, guaraná ou uva) ou suco natural de laranja com no mínimo 300 ml. <b>Fornecidos na Sede do Município</b>				
17	Fornecimento de refeição pronta (prato feito) JANTAR, servidas no restaurante ou em marmitas prontas acondicionada em embalagens tipo “marmitex” 900ml, com opção de cardápio diário, com no mínimo 02 (duas) guarnições: batata doce, pães tipo francês, queijo de coalho, inhame, macaxeira, cuscuz entre outros, observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando-se frituras. obs: acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), café ou suco 300ml. <b>Fornecidos em Lages do Batata</b>	UND	3200	31,42	100.544,00
18	Fornecimento de refeição pronta (prato feito) JANTAR, servidas no restaurante ou em marmitas prontas acondicionada em embalagens tipo “marmitex” 900ml, com opção de cardápio diário, com no mínimo 02 (duas) guarnições: batata doce, pães tipo francês, queijo de coalho, inhame, macaxeira, cuscuz entre outros, observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando-se frituras. obs: acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), café ou suco 300ml. <b>Fornecidos em Caatinga do Moura</b>	UND	3200	31,42	100.544,00
19	Fornecimento de refeição pronta (prato feito) JANTAR, servidas no restaurante ou em marmitas prontas acondicionada em embalagens tipo “marmitex” 900ml, com opção de cardápio diário, com no mínimo 02 (duas) guarnições: batata doce, pães tipo francês, queijo de coalho, inhame, macaxeira, cuscuz entre outros, observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando-se frituras. obs: acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), café ou suco 300ml. <b>Fornecidos em Paraíso</b>	UND	3200	31,42	100.544,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

20	Fornecimento de refeição pronta (prato feito) JANTAR, servidas no restaurante ou em marmitas prontas acondicionada em embalagens tipo “marmitex” 900ml, com opção de cardápio diário, com no mínimo 02 (duas) guarnições: batata doce, pães tipo francês, queijo de coalho, inhame, macaxeira, cuscuz entre outros, observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando-se frituras. obs: acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), café ou suco 300ml. <b>Fornecidos no Junco</b>	UND	3200	31,42	100.544,00
21	Fornecimento de refeição pronta (prato feito) JANTAR, servidas no restaurante ou em marmitas prontas acondicionada em embalagens tipo “marmitex” 900ml, com opção de cardápio diário, com no mínimo 02 (duas) guarnições: batata doce, pães tipo francês, queijo de coalho, inhame, macaxeira, cuscuz entre outros, observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando-se frituras. obs: acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), café ou suco 300ml. <b>Fornecidos em Itaitú</b>	UND	2000	31,42	62.840,00
22	Fornecimento de refeição pronta (prato feito) JANTAR, servidas no restaurante ou em marmitas prontas acondicionada em embalagens tipo “marmitex” 900ml, com opção de cardápio diário, com no mínimo 02 (duas) guarnições: batata doce, pães tipo francês, queijo de coalho, inhame, macaxeira, cuscuz entre outros, observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando-se frituras. obs: acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), café ou suco 300ml. <b>Fornecidos em Cachoeira Grande</b>	UND	2000	31,42	62.840,00
23	Fornecimento de refeição pronta (prato feito) JANTAR, servidas no restaurante ou em marmitas prontas acondicionada em embalagens tipo “marmitex” 900ml, com opção de cardápio diário, com no mínimo 02 (duas) guarnições: batata doce, pães tipo francês, queijo de coalho, inhame, macaxeira, cuscuz entre outros, observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando-se frituras. obs: acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), café ou suco 300ml. <b>Fornecidos em Palmeirinha</b>	UND	500	31,42	15.710,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

24	Fornecimento de refeição pronta (prato feito) JANTAR, servidas no restaurante ou em marmitas prontas acondicionada em embalagens tipo “marmitex” 900ml, com opção de cardápio diário, com no mínimo 02 (duas) guarnições: batata doce, pães tipo francês, queijo de coalho, inhame, macaxeira, cuscuzeiro entre outros, observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando-se frituras. obs: acompanhada de descartáveis (copos, talheres e guardanapos), café ou suco 300ml. <b>Fornecidos na Sede do Município</b>	UND	7000	31,42	219.940,00
<b>TOTAL</b>					<b>2.120.517,00</b>

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta compreende a realização de um credenciamento conforme previsto no art. 18, § 1º, VII da Lei n. 14.133/21. Este processo permitirá uma contratação paralela e não excludente, garantindo que todos os fornecedores que atendam às regras estabelecidas no edital tenham a oportunidade de se credenciar.

A Administração Municipal conduzirá o processo de forma a possibilitar contratações simultâneas, estabelecendo condições padronizadas para todos os credenciados. Isso assegura que todos os fornecedores habilitados possam participar igualmente do fornecimento das refeições, conforme a demanda surgida e as especificações estipuladas no edital.

Essa abordagem visa garantir transparência e eficiência na gestão dos recursos públicos, ela também fortalece o incentivo ao comércio local. Dessa forma, representa um compromisso abrangente da administração municipal com o crescimento econômico inclusivo e a criação de um ambiente de negócios favorável para todos os segmentos da economia local.

## 7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

A opção pelo parcelamento da solução de contratação de fornecedores de refeição pela Administração Municipal de Jacobina, reflete uma abordagem estratégica e responsável. Neste modelo, as refeições são requisitadas apenas quando há necessidade real, o que resulta em economia significativa. Os fornecedores são contratados com base nos valores pré-estabelecidos no edital, garantindo um custo justo e evitando aumentos que frequentemente ocorrem durante períodos de alta demanda.

Essa prática não apenas contribui para a estabilidade financeira do município, mas também demonstra um compromisso rigoroso com a responsabilidade na gestão dos gastos públicos. Ao evitar gastos excessivos e garantir transparência nos processos de contratação, a administração assegura que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficiente, beneficiando diretamente a população local e promovendo um ambiente econômico sustentável e equilibrado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

## **8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Para definir os resultados pretendidos com o fornecimento de refeições no Município de Jacobina, é importante estabelecer metas claras e mensuráveis que reflitam os objetivos e benefícios esperados. Aqui estão alguns resultados pretendidos que podem ser considerados:

### **Melhoria na Qualidade Nutricional:**

Aumentar a disponibilidade de refeições balanceadas e nutritivas para os funcionários municipais, promovendo uma alimentação mais saudável e adequada às necessidades dietéticas.

### **Aumento na Satisfação dos Usuários:**

Melhorar a percepção dos funcionários e colaboradores sobre a qualidade das refeições fornecidas, resultando em maior satisfação e bem-estar durante o expediente de trabalho.

### **Eficiência Operacional:**

Garantir a pontualidade na entrega das refeições, minimizando interrupções nas atividades laborais e institucionais devido à falta de alimentação adequada.

### **Redução do Desperdício Alimentar:**

Implementar práticas que reduzam o desperdício de alimentos durante o preparo e consumo, contribuindo para a sustentabilidade ambiental e econômica do município.

### **Promoção da Economia Local:**

Favorecer a contratação de fornecedores locais e promover o desenvolvimento econômico da comunidade, apoiando pequenas empresas e agricultores da região.

### **Adesão a Práticas Sustentáveis:**

Incorporar medidas ambientais responsáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis, sourcing sustentável de alimentos e gestão eficiente de recursos naturais.

### **Cumprimento de Normas e Regulamentos:**

Assegurar que todos os serviços de alimentação estejam em conformidade com as normas sanitárias, trabalhistas e ambientais aplicáveis, garantindo a segurança e legalidade das operações.

### **Redução de Custos Indiretos:**

Potencialmente reduzir os custos associados ao deslocamento de funcionários para refeições externas, otimizando o uso de recursos financeiros municipais.

Esses resultados pretendidos não apenas visam melhorar a qualidade de vida dos funcionários municipais, mas também promover um ambiente de trabalho mais eficiente e sustentável em Jacobina. Ao estabelecer metas claras e monitorar regularmente os progressos, o município pode ajustar suas estratégias para alcançar os melhores resultados possíveis com o fornecimento de refeições.

## **9 – PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO**

Para garantir o sucesso e a eficiência no fornecimento de refeições no Município de Jacobina, a administração deve adotar uma série de providências estratégicas e



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

operacionais. Aqui estão algumas medidas importantes a serem consideradas:

#### **Elaboração de Termo de Referência ou Edital:**

Definir claramente os requisitos técnicos, operacionais e administrativos necessários para o fornecimento de refeições, incluindo padrões de qualidade, quantidade, variedade de cardápios, horários de entrega e exigências sanitárias.

#### **Processo Licitatório Adequado:**

Realizar um processo licitatório transparente e conforme a legislação vigente, que pode incluir pregão com sistema de registro de preços ou credenciamento, conforme apropriado para a contratação de fornecedores de refeições.

#### **Seleção de Fornecedores Qualificados:**

Avaliar criteriosamente os fornecedores interessados, considerando sua capacidade técnica, experiência no setor, conformidade com normas sanitárias e capacidade de atendimento às especificações exigidas.

#### **Negociação e Formalização de Contratos:**

Estabelecer contratos claros e abrangentes com os fornecedores selecionados, que incluam detalhes como prazos, condições de entrega, formas de pagamento e penalidades por descumprimento de cláusulas contratuais.

#### **Monitoramento Contínuo de Desempenho:**

Implementar um sistema de monitoramento regular para avaliar o desempenho dos fornecedores, garantindo que as refeições atendam aos padrões de qualidade estabelecidos e que os prazos de entrega sejam cumpridos.

#### **Gestão de Qualidade e Feedback dos Usuários:**

Estabelecer mecanismos para coletar feedback dos usuários finais das refeições (funcionários municipais), visando identificar oportunidades de melhoria e garantir alta satisfação com o serviço prestado.

#### **Promoção de Práticas Sustentáveis:**

Incentivar práticas sustentáveis por parte dos fornecedores, como a redução de desperdício de alimentos, uso de embalagens e utensílios biodegradáveis e adoção de sourcing local e sustentável.

#### **Auditoria e Fiscalização:**

Realizar auditorias periódicas para verificar o cumprimento das cláusulas contratuais e normativas, assegurando a integridade do processo e a qualidade dos serviços prestados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

### **Comunicação e Transparência:**

Manter uma comunicação aberta e transparente com os fornecedores, colaboradores e público em geral sobre o processo de fornecimento de refeições, garantindo confiança e eficiência na administração municipal.

Implementar essas providências não apenas assegurará um fornecimento eficiente e de qualidade das refeições no Município de Jacobina, mas também promoverá uma gestão pública responsável e alinhada às melhores práticas administrativas.

## **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INDEPENDENTE**

Art. 18, §1º, XI da Lei nº 14.133/2021

No âmbito da presente demanda, não foram identificadas contratações que possam ser consideradas interdependentes ao objeto principal, uma vez que o fornecimento de refeições prontas é uma atividade autônoma, de execução direta e imediata, que não depende de outros contratos para sua realização.

Entretanto, reconhece-se a existência de contratações correlatas que guardam relação indireta ou complementar com o presente objeto, tais como fornecimento de gêneros alimentícios, serviços de transporte, eventos institucionais e ações operacionais em campo promovidas pelas secretarias municipais. Essas contratações, embora distintas, podem influenciar o volume de refeições demandadas, razão pela qual devem ser consideradas na fase de planejamento, a fim de assegurar coerência entre os quantitativos estimados e o efetivo consumo.

A Secretaria Municipal de Administração adotou medidas de planejamento conjunto com as demais unidades demandantes para evitar sobreposição de contratações e garantir ganhos de escala, especialmente no que se refere à logística de distribuição e ao atendimento simultâneo em diferentes localidades.

O objeto em questão — fornecimento de refeições prontas em porções individuais, com bebidas, para servidores e participantes de atividades oficiais — encontra-se devidamente dimensionado com base nas demandas de todas as secretarias que utilizam o serviço, de forma a garantir a execução integral e eficiente do contrato.

### **Riscos identificados e medidas de mitigação:**

#### **Risco de inexecução do objeto:**

Mitigado por meio da previsão de quantitativos adequados e planejamento integrado entre secretarias;

Risco de execução inadequada: mitigado com fiscalização contratual e definição de critérios de qualidade nutricional e sanitária;

#### **Risco de atraso no atendimento das demandas:**

Reduzido mediante logística planejada de fornecimento e comunicação prévia entre contratante e contratada;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

### **Risco de mau uso de recursos públicos:**

Mitigado pela padronização de cardápios, controle de ordens de fornecimento e acompanhamento da execução contratual por fiscais designados.

Conclui-se, portanto, que não há contratações interdependentes diretas, mas há contratações correlatas complementares, consideradas na elaboração da presente demanda, de modo a garantir economicidade, eficiência e regularidade na execução do fornecimento de refeições no Município de Jacobina.

## **11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO**

Para abordar os impactos ambientais e medidas de tratamento no contexto do fornecimento de refeições no Município de Jacobina/BA, considere os seguintes pontos:

### **Impactos Ambientais:**

**Geração de Resíduos:** O preparo e o consumo de refeições podem resultar na geração de resíduos orgânicos e embalagens descartáveis, contribuindo para a produção de lixo urbano. Isso pode sobrecarregar os sistemas de gestão de resíduos sólidos do município, impactando o meio ambiente local.

**Consumo de Recursos Naturais:** A produção de alimentos requer o uso de recursos naturais como água e energia. O transporte dos insumos e das refeições também pode implicar na emissão de gases de efeito estufa, contribuindo para a pegada de carbono do município.

**Impactos na Biodiversidade:** A extração de recursos naturais para a produção de alimentos pode afetar ecossistemas locais, principalmente se não forem adotadas práticas sustentáveis de agricultura e pecuária.

### **Medidas de Tratamento e Mitigação:**

**Redução de Resíduos:** Implementar práticas de redução de desperdício alimentar e promover o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para minimizar o impacto ambiental dos resíduos gerados.

**Uso Eficiente de Recursos:** Adotar tecnologias e práticas que promovam o uso eficiente de água e energia durante a produção e preparo das refeições, como o uso de equipamentos energeticamente eficientes e sistemas de gestão de água.

**Sustentável:** Priorizar a compra de alimentos produzidos de forma sustentável, como produtos orgânicos e de origem local sempre que possível, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e promovendo práticas agrícolas responsáveis.

**Educação Ambiental:** Promover programas de conscientização e educação ambiental entre os fornecedores, colaboradores e consumidores das refeições sobre a importância da sustentabilidade na alimentação e os impactos ambientais associados.

**Monitoramento e Auditoria Ambiental:** Estabelecer procedimentos de monitoramento regular para avaliar o desempenho ambiental do fornecimento de refeições, identificando oportunidades de melhoria e garantindo conformidade com as normas ambientais vigentes.

**Compromisso com Práticas Sustentáveis:** Incentivar os fornecedores de refeições a adotar certificações ambientais e práticas sustentáveis em suas operações, como



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA  
ESTADO DA BAHIA  
Rua Senador Pedro Lago, 40 – Centro  
Fone: (74) 3621-2590  
CNPJ 14.197.586/0001-30

compostagem de resíduos orgânicos e uso de energias renováveis.

Ao incorporar essas medidas de tratamento e mitigação dos impactos ambientais associados ao fornecimento de refeições, o Município de Jacobina pode não apenas reduzir seu impacto ambiental, mas também promover práticas sustentáveis que beneficiam a comunidade e o meio ambiente local a longo prazo.

## **12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Com base nos elementos anteriores do presente documento de estudo técnico preliminar, essa equipe de planejamento **DECLARA que é viável a presente contratação;**

## **13. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA**

O credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação e homologação, período durante o qual permanecerá aberto para o ingresso de novos interessados que atendam às condições estabelecidas no edital, garantindo ampla competitividade e continuidade na prestação dos serviços.

Durante o período de vigência, os licitantes credenciados poderão ser contratados conforme a necessidade da Administração, observando-se a rotatividade, a demanda efetiva e a ordem de fornecimento definida pelo órgão gestor.

O prazo de execução contratual de cada fornecedor credenciado também será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do respectivo contrato ou da emissão da primeira ordem de fornecimento, prevalecendo o que ocorrer primeiro.

Tal definição considera a natureza contínua e essencial do objeto o fornecimento de refeições prontas e bebidas, que exige planejamento anual, controle orçamentário e garantia de regularidade na execução, em conformidade com o art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

Durante toda a vigência, os credenciados deverão manter as condições de habilitação, qualidade e capacidade técnica, assegurando o atendimento ininterrupto e eficiente das demandas da Administração Municipal.

Eventual prorrogação do credenciamento ou dos contratos individuais poderá ocorrer, mediante justificativa formal, desde que demonstrado o interesse público e respeitados os limites legais vigentes.

**Jacobina/BA, 17 de setembro de 2025**

---

**Lua Maria Arize Garcia Passos**  
Secretária Municipal de Administração