

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Processo Administrativo nº 4143/2025)

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.

Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar o Registro de Preços para contratação, sob demanda, de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas no Município de Santa Fé de Goiás, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 18, inciso I, da Lei 14.133/2021.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (Inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A Secretaria Municipal de Administração, como órgão central da gestão administrativa do município, desempenha funções essenciais que demandam a presença e o empenho contínuo de seus servidores. Em diversas situações, como em reuniões de trabalho extensas, plantões, eventos oficiais, treinamentos e atividades emergenciais, a oferta de alimentação adequada e em tempo hábil torna-se um fator crucial para a manutenção da produtividade, do bem-estar e da motivação da equipe.

A ausência de uma solução robusta para o fornecimento de refeições pode acarretar em desperdício de tempo produtivo, uma vez que os servidores teriam que se ausentar de suas funções para buscar alimentação. Ademais, a precarização das condições de trabalho, decorrente da falta de provisão adequada, pode impactar negativamente a qualidade dos serviços prestados à população e, em última instância, a eficiência da gestão pública. Além disso, confere a flexibilidade necessária para atender às flutuações e às necessidades pontuais da Secretaria, evitando a contratação de um serviço fixo que poderia se mostrar ocioso em determinados períodos ou insuficiente em outros.

Outrossim, a proposta está alinhada com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que são os Princípios da Administração Pública vigente no Art. 37 da Constituição Federal. A contratação de refeições é uma medida que visa otimizar o desempenho dos servidores, refletindo diretamente na eficiência da gestão pública.

Contudo, diante do exposto, a contratação, sob demanda, de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, por meio de Registro de Preços, para atender às

necessidades da Secretaria Municipal de Administração, configura-se como uma medida estratégica, legalmente embasada e fundamental para a otimização da gestão pública municipal. Tal iniciativa garantirá o suporte necessário aos servidores, contribuindo para o aumento da produtividade e a excelência na prestação de serviços à população de Santa Fé de Goiás.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Fundamentação: demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração (Inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, tendo em vista que este instrumento de governança foi elaborado pela Municipalidade. (Inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: requisitos da contratação (Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Trata-se de compra frequente e parcelada, ficando estipulado prazo de entrega de 60 (sessenta) minutos contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO.

Os alimentos prontos (preparados) deverão ser entregues no prazo máximo estabelecido no parágrafo anterior, conforme especificado na Ordem de Fornecimento.

As entregas serão periódicas de acordo com a necessidade de cada Secretaria/Órgão, especificado nas Ordens de Fornecimento das 11h00 às 14h00.

As refeições a serem servidas nas dependências da contratada deverão estar disponíveis para consumo no período das 11h00 às 14h00.

As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias.

A contratada deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo máximo de 01 (uma) hora, a contar do pedido realizado pela Diretoria de Compras ou por servidor delegado para esta finalidade, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento físico. O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados.

As refeições deverão ser produzidas e fornecidas por pessoal qualificado para a confecção (cozinheiros, nutricionistas, etc.), para a limpeza e higienização dos ambientes onde serão confeccionadas e servidas (faxineiros, auxiliares de serviços gerais, etc.);

As quantidades de alimentos prontos (preparados) a serem elaboradas serão as solicitadas em formulário próprio e autorizadas pelo Gestor do Contrato, de acordo com a necessidade do Município de Santa Fé de Goiás;

Os alimentos prontos (preparados) deverão ser transportados em acondicionamento térmico que garanta a temperatura e a qualidade da alimentação fornecida;

Os serviços de fornecimento de Alimentos prontos (preparados) devem estar em conformidade com os padrões de segurança alimentar e manter a qualidade esperada, bem como devem ser servidos de acordo com o solicitado pela Secretaria requisitante, devendo ser constituído basicamente salgados, bolos e tortas salgadas.

As refeições poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) minutos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Fabricação:

Cumpre ressaltar, por fim, que a solução foi definida considerando seu ciclo de vida como um todo, a partir da análise geral realizada nos estudos preliminares, onde foram identificados os requisitos inerentes à validade dos gêneros alimentícios a serem fornecidos, os quantitativos necessários e as especificações técnicas de cada produto com vistas à consecução do interesse público.

Observou-se, de igual modo, as quatro principais etapas do ciclo de vida dos gêneros alimentícios: **fabricação, distribuição, consumo e descarte.**

a) Procedência dos ingredientes: dar preferência a fornecedores que utilizem ingredientes de origem local e sustentável. A aquisição de ingredientes de fornecedores locais fortalece a economia da região, gerando empregos e estimulando o desenvolvimento sustentável das comunidades. Além disso, ingredientes locais têm menor tempo de transporte e armazenamento, resultando em alimentos mais frescos e saborosos.

b) Condições de higiene: Assegurar que os fornecedores cumprem as normas de higiene e boas práticas de fabricação. Sobre isso vale destacar os dois diplomas anteriormente citados e ainda os seguintes:

- Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
- Portaria ANVISA nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.
- Resolução ANVISA nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos.

c) Responsabilidade social: Verificar se os fornecedores respeitam direitos trabalhistas e adotam práticas éticas de emprego. Por se caracterizarem como aspectos de relevância constitucional, como o art. 7º, bem como de habilitação fiscal, social e trabalhista, tal como dispõe o art. 13, inciso VI, e o art. 68 da Lei 14.133/2021, não cabe a essa unidade dispor sobre o assunto.

Distribuição:

b) Armazenamento: Garantir que os produtos sejam armazenados em condições adequadas, preservando sua qualidade e segurança alimentar.

c) Transporte. Tal como dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, anexo da RDC ANVISA 216/2004, o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária. Além disso, os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas que garantem a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Consumo:

a) Informações nutricionais e alergênicas: A disponibilização de informações nutricionais e alergênicas nos rótulos dos alimentos é essencial para garantir o direito à informação dos consumidores e permitir a escolha consciente de produtos adequados às suas necessidades e preferências. Deste modo, os alimentos adquiridos devem ter informações claras e precisas, conforme determinado pela legislação, agregadas àquelas já constantes no DOD 0436728. A gestão adequada da validade dos produtos é essencial para garantir a segurança alimentar e evitar o consumo de alimentos vencidos ou deteriorados. No que se refere à identificação de alergênicos, a RDC ANVISA 26/2015, estabelece os requisitos para rotulagem de alimentos que contenham ou possam conter ingredientes que causem alergias alimentares. A norma lista os principais alergênicos, como leite, ovos, soja, trigo, crustáceos, peixes, amendoim, nozes, entre outros, e determina que a presença desses ingredientes deve ser claramente informada, mesmo que em traços.

Descarte:

a) Redução de desperdício: A redução do desperdício de alimento é um aspecto importante a ser considerado, tanto do ponto de vista ambiental quanto econômico e social. Incentivar práticas que minimizem o desperdício contribui para a promoção do uso sustentável dos recursos, a eficiência na gestão de custo. A isso está atrelado a questão do planejamento adequado entre oferta e demanda, de modo a evitar excesso e desperdício.

b) Descarte responsável: Estabelecer políticas para o descarte adequado das embalagens e resíduos gerados pelos salgados e doces. Os principais materiais recicláveis utilizados em embalagens de alimentos são papel, papelão, plástico, vidro e alumínio. Importa dizer que as embalagens de papel e papelão, como caixas e sacolas, são amplamente recicláveis. No entanto, é preciso que estejam limpas e secas antes de descartá-las no lixo reciclável. Isso porque caixas contaminadas por óleo, como as usadas para embalar alimentos gordurosos, geralmente não podem ser recicladas. O óleo e a gordura que impregnam o papel ou papelão podem causar problemas no processo de reciclagem. Durante a reciclagem do papel, as fibras são misturadas com água para formar uma pasta. Como o óleo e a água não se misturam, o óleo presente nas caixas contaminadas pode comprometer a qualidade do papel reciclado resultante. Outrossim, embalagens de papel encerado, plastificado ou laminado podem ser mais difíceis de reciclar, dependendo das instalações de reciclagem locais. Não custa dizer ainda que os guardanapos também não podem ser descartados como recicláveis em razão de sua contaminação por fluidos pessoais, sujeira ou ainda líquidos. Deste modo será

imprescindível que os produtos sejam fornecidos em embalagens que possam ser recicladas, conforme o art. 5º, inciso III, da IN MPOG 01/2010.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Fundamentação: estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (Inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Os quantitativos estimados foram definidos com base no levantamento realizado a partir da contratação efetuada no exercício de 2024, considerando o histórico de consumo e as necessidades identificadas pelas Secretarias e Órgãos Municipais. Foram analisados os registros de utilização e o crescimento progressivo da demanda por refeições prontas em razão da ampliação das atividades administrativas e operacionais.

Dessa forma, as quantidades previstas refletem a projeção do consumo necessário para atender adequadamente às demandas do Município, garantindo a suficiência e a continuidade do suporte alimentar durante a vigência do registro de preços. A seguir está a planilha elaborada com os referidos valores:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ALIMENTAÇÃO TIPO SELF SERVICE NO KILO ALMOÇO E/ OU JANTAR), BUFFET DE PRATOS VARIADOS, SERVIDA NO RESTAURANTE EM SANTA FÉ DE GOIÁS	KG	960,00	47,875	45.960,00
2	ALIMENTAÇÃO TIPO MARMITEX GRANDE TAMANHO Nº 09 (GRANDE) PESO MINIMO 880GR COMPOSTO DE: ARROZ (350GR)/ FEIJAO (220GR)/ GUARNICAO (80GR)/ SALADAS (30GR) DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA QUENTE FORNECIMENTO EM SANTA FÉ DE GOIÁS.	UM	2.400,00	25,75	61.800,00
3	ALIMENTAÇÃO TIPO PRATO FEITO-PF (ALMOÇO E/OU JANTAR), BUFFET DE PRATOS VARIADOS, SERVIDA NO RESTAURANTE NA CIDADE SANTA FÉ DE GOIÁS.	UN	2.400,00	28,75	69.000,00
4	ALIMENTAÇÃO TIPO MARMITEX GRANDE TAMANHO Nº 07 (MÉDIO) PESO MINIMO 480GR COMPOSTO DE: ARROZ (350GR)/ FEIJAO (220GR)/ GUARNICAO (80GR)/ SALADAS (30GR) DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA QUENTE FORNECIMENTO EM SANTA FÉ DE GOIÁS.	UN	720,00	23,125	16.650,00
				TOTAL MÉDIO	193.410,00

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa(s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão.

Para isso, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da municipalidade.

Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa que se pretende contratar. A diferenciação, nesse contexto, reside na modalidade de licitação aplicada a cada caso, conforme permitido pela normativa vigente. Assim, a contratação dos serviços mencionados neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade frequente e prioritária para administração.

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

6 - ESTIMATIVA DE VALOR PARA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação; (Inciso VI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A estimativa de valor será realizada mediante constatação de acordo com a cotação dos itens, levando em consideração o levantamento realizado pela Secretaria de Administração, cujo o montante consubstanciou-se em **R\$ 193.410,00 (Cento e noventa e três mil, quatrocentos e dez reais)**, compatível com os preços médios encontrados e em conformidade com os princípios da economicidade e razoabilidade.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso (Inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade é a realização do certame licitatório, na modalidade pregão presencial, para fins de formalização de Registro de Preços para contratação de empresa

Com efeito, nos termos do referido art. 56, da Lei Federal n. 14.133/2021, serão admitidos na fase de seleção do fornecedor, os modos de disputa aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou

decrecentes, ou fechado, hipótese em que as propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designadas para sua divulgação, os quais podem ser adotados de forma isolada ou conjunta.

Por outro lado, não se pode deixar de mencionar que, nos termos do §1º do art. 56 da Lei Federal n. 14.133/2021, “a utilização isolada do modo de disputa fechado será vedada quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto”.

Assim, estando-se diante da modalidade licitatória “pregão”, os únicos modos de disputa possíveis são “aberto” ou “aberto-fechado”.

Nas precisas lições de Victor Aguiar Jardim de Amorim:

[...] o melhor modo de disputa possível não é aquele que simplesmente tenha o condão de esgotar ao máximo as possibilidades de lances (como uma leitura fácil e opaca poderia sugerir ser o caso do modo "aberto"), mas sim aquela forma de disputa que venha a materializar uma concepção adequada da eficiência do processo licitatório sem descuidar das necessidades primárias e secundárias da Administração. Com efeito, o melhor modo de disputa seria aquele que correspondesse a um “mecanismo de concorrência” que conjugasse, em equilíbrio, a "maximação das ofertas" e a "razoável duração do processo licitatório". (A fase de lances na Nova Lei de Licitações sob a perspectiva da “teoria dos leilões”: Contributos para a futura regulamentação dos modos de disputa).

No modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes. Por outro lado, no modo de disputa aberto/fechado deve ocorrer uma fase eliminatória inicial, por meio de lances abertos e sucessivos, com finalização posterior em uma fase fechada, entre os melhores classificados na fase aberta.

No caso em apreço, muitos dos encargos são parametrizados em legislação (tributos), acordo de convenção coletiva ou convenção coletiva de trabalho (remuneração e demais encargos trabalhistas), ao passo que outras variáveis (como insumos e equipamentos) são passíveis de dimensionamento dos custos pela própria Administração Pública.

Dessa forma, constata-se haver uma homogeneidade nos custos dos licitantes para prestação do referido serviço, o que justifica a adoção do modo de disputa “aberto”.

Inclusive, nesse ponto, cita-se o escólio de Bradson Camelo, Marcos Nóbrega e Ronny Charles Lopes de Torres:

Em uma análise geral, mas não absoluta, visto que nuances específicas podem e devem contribuir para a escolha do modelo mais eficiente, podemos sugerir que as modelagens abertas são mais propícias em mercados competitivos onde os custos dos licitantes é homogêneo,

enquanto o fechado pode ser mais interessante quando essa homogeneidade inexistente. (Análise econômica das licitações e contratos: De acordo com a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações). Belo Horizonte: Fórum, 2022, p. 90).

Dessa forma, resta justificado o modo de disputa adotado.

É admissível a contratação na medida em que for realizada de forma comedida, respeitando-se os princípios da razoabilidade, moralidade e economicidade, e presente a vinculação direta desse tipo de despesa com os objetivos institucionais do órgão ou da entidade.

Outrossim, salientamos que adoção do Sistema de Registro de Preços importa em diversos resultados positivos para Administração Pública já que, conforme afirma Sidney Bittencourt (Licitação de Registro de Preços: Comentários ao Decreto no 7.892 de 23 de janeiro de 2013, 5 ed., Belo Horizonte: Fórum, 2019), citando Norton Moraes, diversos fatores determinam a vantagem na adoção do SRP:

- a) não forma estoque;
- b) não se desperdiça material deteriorado;
- c) não se ocupa espaço útil;
- d) não há obrigatoriedade de comprar, não existe compromisso da Administração, pode ser usado por outra unidade;
- e) com uma única licitação, realizam-se compras para todo o ano;
- f) economizam-se recursos com publicações;
- g) compram-se apenas as quantidades realmente necessárias e nas ocasiões próprias; e
- h) podem-se dirigir os recursos às mais imediatas necessidades.

Este sistema permite atender uma eventual e futura necessidade, de forma a aumentar a eficiência administrativa, reduzir o número de licitações, possibilitar a compra progressiva, atender a mais de um órgão, reduzir custos operacionais e otimizar os processos, restando assim demonstrada a vantajosidade da opção pelo Sistema de Registro de Preço.

O prazo de vigência da ata decorrente deste processo, deverá atender o art.84 da Lei Federal 14.133/2021.

Outrossim, optamos pela possibilidade de adesão à Ata de Registro de Preços pelos Órgãos não participantes, a fim de tornar as contratações da Administração Pública mais céleres, eficientes e racionais, de forma a reduzir custos e gerar economia de recursos para os Entes

Prosseguindo, justifica-se a permissibilidade de Adesão a Ata de Registro de Preços para que não ocorram interrupções na prestação do serviço público ou mesmo desabastecimento nos estoques dos órgãos, o que geraria reflexos diretos no atendimento à população, tendo em vista o exíguo prazo para que os órgãos manifestem intenção ao registro de preços,

quantificando e justificando sua necessidade, muitas vezes faz com que os mesmos fiquem de fora do processo de registro de preços, sendo a adesão um importante instrumento para garantir a continuidade da prestação do serviço público ou aquisição de determinado bem.

Nos termos do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, o prazo de vigência da ata de registro de preços será de até 1 (um) ano, admitida sua prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. À luz dessa previsão legal e com respaldo na doutrina especializada, em especial no parecer jurídico de Ricardo Marcondes Martins, é plenamente possível a renovação do quantitativo registrado na ata quando ocorrer a prorrogação de sua vigência. Conforme sustenta o referido autor, “o sistema de registro de preços pressupõe uma convicção, fundada em critérios objetivos, de que se contratará o valor estimado no ano de vigência da ata” e, portanto, “a estimativa é anual” — o que implica que, sendo a prorrogação autorizada por lei, o legislador também autorizou a replicação do quantitativo originalmente previsto para o novo período de vigência (Parecer nº 001/2022-RMM). **Nesse contexto, a renovação do quantitativo inicialmente registrado, no caso de prorrogação da ata de registro de preços, estará condicionada ao atendimento cumulativo dos seguintes requisitos:** a) comprovação, por meio de estudos atualizados, de que os preços permanecem vantajosos para a Administração; b) existência de previsão expressa no edital e na ata de registro de preços quanto à possibilidade de renovação do quantitativo em caso de prorrogação; c) tratamento prévio e adequado do tema no planejamento da contratação, com a devida justificativa técnica; e d) formalização da prorrogação dentro do prazo de vigência originalmente fixado. Trata-se, portanto, de medida juridicamente possível e compatível com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento que regem as contratações públicas.

Ademais, o objeto dessa licitação é classificado como serviço comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em Edital, nos termos do parágrafo único do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal n. 14.133/2021.

Por fim, salientamos que o processo de contratação de empresa não possui elementos que o enquadrem como sigiloso, devendo estar disponível a qualquer interessado.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (Inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. 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 como forma de garantir a ampla concorrência.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

Fundamentação: demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (Inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Alcançar benefícios diretos e indiretos, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Aumento da eficiência administrativa, redução do número de licitações, seleção de proposta mais vantajosa para a Administração Pública, redução dos custos, visando atender as necessidades da administração municipal.

Com a contratação de alimentos prontos para suprir as demandas das secretarias e órgãos municipais, espera-se alcançar os seguintes resultados:

1. Aumento da Produtividade e Eficiência dos Servidores:

A disponibilização de refeições prontas durante eventos, reuniões e atividades de campo reduzirá a necessidade de deslocamento dos servidores para alimentação, permitindo maior foco e dedicação às suas funções. Isso resultará em uma maior eficiência na execução das atividades, principalmente em ocasiões de longo prazo.

2. Melhoria no Atendimento à População:

A oferta de alimentos prontos durante ações sociais, campanhas de saúde, mutirões e eventos públicos proporcionará um ambiente mais acolhedor e confortável para o município, aumentando o nível de participação da população e garantindo que aqueles que participem desses eventos estejam adequadamente nutridos.

3. Redução de Custos Operacionais:

A contratação de refeições prontas pode gerar economia de recursos ao evitar a necessidade de manter estruturas próprias de preparação de alimentos para cada evento ou atividade. O município também se beneficiará da padronização de custos, facilitando o planejamento financeiro e a alocação de recursos.

4. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar:

Com fornecedores qualificados, haverá um controle rigoroso sobre a qualidade e segurança dos alimentos oferecidos, seguindo as normas de vigilância sanitária. Isso garante que

servidores e cidadãos tenham acesso a refeições balanceadas, nutritivas e seguras, reduzindo o risco de problemas relacionados à alimentação.

5. Atendimento Ágil em Situações Emergenciais:

A pronta disponibilidade de alimentos permitirá respostas mais rápidas em situações emergenciais, como desastres naturais ou calamidades, em que é necessário fornecer alimentação para servidores em campo e, possivelmente, para a população afetada. Isso garantirá um suporte eficiente no atendimento das necessidades básicas durante essas situações.

6. Maior Flexibilidade no Atendimento das Demandas:

A contratação de alimentos prontos proporciona flexibilidade para atender diversas situações, desde grandes eventos públicos até reuniões internas de trabalho. Essa adaptação conforme a demanda do momento facilita a logística e a organização das ações municipais, evitando desperdícios.

7. Apoio às Iniciativas de Capacitação e Desenvolvimento de Servidores:

Em eventos de treinamento, seminários ou reuniões de capacitação, a oferta de alimentação permitirá uma maior concentração dos participantes nas atividades, sem interrupções ou preocupações com a busca por alimentação externa. Isso fortalecerá as ações de desenvolvimento dos servidores, contribuindo para a melhoria do serviço público.

8. Fortalecimento da Integração entre os Órgãos e a População:

Em eventos voltados à comunidade, a oferta de refeições é um gesto de acolhimento e hospitalidade, estreitando a relação entre a administração pública e os cidadãos. Esse cuidado contribui para a imagem positiva do governo municipal e aumenta a participação e colaboração da população.

Assim, a contratação de alimentos prontos para o município de Santa Fé de Goiás contribuirá para a melhoria dos serviços públicos, gerando benefícios tangíveis para a administração municipal, seus servidores e, principalmente, para a população atendida.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Fundamentação: providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual (Inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A administração deverá tomar as devidas providências para nomeação de fiscal e gestor do contrato a fim de que seja realizado o acompanhamento e fiscalização da contratação.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamentação: contratações correlatas e/ou interdependentes (Inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Na presente contratação não haverá necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável; (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A contratação de alimentos prontos, apesar de trazer benefícios operacionais, pode gerar alguns impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados. Entre os principais impactos ambientais esperados estão:

1. Geração de Resíduos Sólidos

- **Embalagens Descartáveis:** A oferta de alimentos prontos muitas vezes envolve o uso de embalagens descartáveis (plástico, papel, isopor), o que pode aumentar significativamente a geração de resíduos sólidos. Se não forem devidamente gerenciados, esses materiais podem sobrecarregar os sistemas de coleta e aterros sanitários, além de contribuir para a poluição ambiental.
- **Soluções Mitigadoras:** Incentivar o uso de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis e implementar um sistema de coleta seletiva para reciclagem pode reduzir esse impacto. Também é possível orientar os fornecedores a utilizarem embalagens mais sustentáveis.

2. Desperdício de Alimentos

- **Sobras Alimentares:** A contratação de alimentos em grande escala pode resultar em desperdício, especialmente se o número de refeições fornecidas exceder a demanda ou se houver falhas no planejamento. Alimentos não consumidos acabam sendo descartados, o que gera resíduos orgânicos e aumenta o desperdício de recursos naturais usados na produção, como água e energia.
- **Soluções Mitigadoras:** O planejamento adequado da quantidade de refeições, alinhado com o número de participantes e eventos, pode minimizar o desperdício. Além disso, parcerias com iniciativas de combate ao desperdício, como a doação de alimentos não consumidos, podem ser estabelecidas.

3. Emissões de CO2 no Transporte e Logística

- **Transporte de Alimentos:** A logística de entrega de alimentos prontos envolve o transporte frequente entre os fornecedores e as secretarias ou locais de eventos. Esse deslocamento, especialmente se realizado por veículos movidos a combustíveis fósseis, contribui para a emissão de gases de efeito estufa (CO2), intensificando o impacto sobre o meio ambiente.
- **Soluções Mitigadoras:** Uma solução é contratar fornecedores locais, reduzindo as distâncias percorridas e, conseqüentemente, as emissões associadas ao transporte. Outra medida seria priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis no transporte, como o uso de veículos com menor pegada de carbono.

4. Impacto no Consumo de Energia e Recursos Naturais

- **Produção de Alimentos:** A produção industrial de alimentos prontos, dependendo do fornecedor, pode exigir um alto consumo de energia e recursos naturais, como água.

Isso contribui para o esgotamento desses recursos, além de aumentar a pegada de carbono relacionada à produção em larga escala.

- **Soluções Mitigadoras:** A contratação de fornecedores que adotem práticas de produção sustentável, como o uso eficiente de recursos, energia renovável e processos de menor impacto ambiental, pode ajudar a mitigar esses efeitos.

5. Descarte Inadequado de Óleos e Resíduos Orgânicos

- **Descarte de Óleo de Cozinha:** Durante o preparo dos alimentos, o óleo de cozinha usado pode ser descartado de maneira inadequada, contaminando solos e corpos d'água. Óleos lançados em sistemas de esgoto podem causar entupimentos e problemas no tratamento de água.
- **Soluções Mitigadoras:** É possível exigir que os fornecedores adotem boas práticas no descarte de resíduos, como a coleta e reciclagem de óleo de cozinha, além da compostagem para resíduos orgânicos.

6. Consumo de Recursos Hídricos

- **Uso de Água no Preparo:** A produção de refeições prontas envolve o consumo de grandes quantidades de água, tanto no preparo quanto na lavagem de utensílios e equipamentos. O uso excessivo de água impacta diretamente o meio ambiente, principalmente em regiões que enfrentam escassez hídrica.
- **Soluções Mitigadoras:** A adoção de fornecedores que implementem práticas de economia de água e sistemas de reaproveitamento de água pode ajudar a reduzir o impacto ambiental.

7. Impacto da Cadeia de Fornecimento de Alimentos

- **Origem dos Ingredientes:** Se os fornecedores utilizarem ingredientes provenientes de práticas agrícolas intensivas ou insustentáveis, isso pode resultar em impactos ambientais como desmatamento, uso excessivo de agrotóxicos, e perda de biodiversidade.
- **Soluções Mitigadoras:** Priorizar fornecedores que utilizem ingredientes de fontes sustentáveis, como produtos orgânicos ou provenientes de agricultura familiar e local, pode minimizar esses impactos.

Estratégias para Redução dos Impactos Ambientais

- **Contratação Responsável:** Adotar critérios ambientais e de sustentabilidade nos processos de contratação de fornecedores. Exigir certificações ambientais, práticas de economia circular e adoção de medidas para a redução de resíduos e emissões.
- **Educação e Conscientização:** Promover campanhas de conscientização entre servidores e colaboradores sobre a importância da redução de resíduos, reciclagem, e uso consciente de recursos durante eventos e atividades que envolvam alimentação.
- **Parcerias com Iniciativas Verdes:** Colaborar com iniciativas de sustentabilidade e meio ambiente que possam apoiar o gerenciamento de resíduos, como cooperativas de reciclagem e programas de compostagem.

Conclusão

Embora a contratação de alimentos prontos seja essencial para atender as demandas das secretarias e órgãos municipais de Santa Fé de Goiás, é fundamental reconhecer os potenciais

impactos ambientais e adotar medidas preventivas e mitigadoras. A incorporação de práticas sustentáveis nos processos de contratação, uso e descarte pode minimizar significativamente os efeitos negativos ao meio ambiente, contribuindo para uma gestão pública mais consciente e alinhada aos princípios de responsabilidade ambiental.

13 - VIABILIDADE E A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Diante da necessidade de contratar empresa(s) especializada na provisão de alimentos prontos (preparados), justifica-se a instauração deste processo licitatório. Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico.

Santa Fé de Goiás, 29 de agosto de 2025.

JOKASSIA DE CASTRO RODRIGUES
Membro da Comissão de Contratação

MILENE ANTÔNIA DE JESUS BAIÃO
Secretária Municipal de Administração