ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
(Processo Administrativo nº 1439/2026)

INTRODUÇÃO

O presente documento integra a etapa inicial do planejamento da contratação e apresenta os estudos técnicos preliminares destinados à identificação da necessidade pública e à análise das soluções disponíveis para seu atendimento.

Este Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo subsidiar o Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos prontos, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Buriti de Goiás/GO, conforme especificações constantes nas planilhas e no Termo de Referência – Anexo I do Edital.

Para tanto, serão analisadas as alternativas para atendimento da demanda descrita no Documento de Formalização da Demanda – DFD, considerando as características dos alimentos, as condições de fornecimento e as necessidades da Administração. Busca-se, assim, avaliar a viabilidade técnica e econômica da solução, fundamentar sua escolha e reunir as informações necessárias à elaboração do Termo de Referência e à instrução do 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 presente contratação tem por objeto o Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos prontos, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Buriti de Goiás/GO, conforme especificações constantes nas planilhas e no Termo de Referência – Anexo I do Edital.

A necessidade da contratação decorre da realização de atividades externas, serviços operacionais, reuniões, capacitações, campanhas, plantões, eventos e demais ações institucionais que demandem o fornecimento de alimentação. O atendimento compreenderá servidores públicos, colaboradores e participantes dessas atividades, desde que a disponibilização dos alimentos esteja vinculada à finalidade pública e à necessidade justificada pela unidade solicitante.

ASSINADO DIGITALMENTE POR MARCO ANTONIO DE LIMA SILVA EM 13/11/2026 ÀS 09:53:48.

A diversidade das demandas exige o fornecimento de refeições e lanches compatíveis com o horário, a duração, o local e o número de participantes de cada atividade. A disponibilização de alimentos prontos permitirá atender a essas necessidades com maior praticidade, especialmente em situações nas quais não haja estrutura para preparo de alimentos no local ou em que as equipes precisem permanecer à disposição dos serviços municipais.

As refeições acondicionadas em embalagens individuais atenderão às equipes em campo e às demais situações que exijam entrega em local indicado pela Administração. Os lanches serão destinados ao apoio às atividades institucionais, conforme a programação e a necessidade identificada. As refeições do tipo self-service por quilo, por sua vez, serão consumidas exclusivamente nas instalações da contratada, observadas as especificações do respectivo item.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela demanda variável e pelo fornecimento parcelado, conforme as necessidades das Secretarias e Fundos municipais. Embora os quantitativos sejam estimados para fins de planejamento, o consumo efetivo dependerá da programação das atividades, da quantidade de participantes e das solicitações emitidas durante a vigência da ata. Dessa forma, as aquisições poderão acompanhar a necessidade real da Administração, contribuindo para a redução de desperdícios e o controle dos gastos públicos.

O fornecimento deverá observar os requisitos de qualidade, higiene, preparo, acondicionamento, conservação e transporte dos alimentos, além das condições de atendimento e dos horários estabelecidos no Termo de Referência. Esses cuidados são necessários para assegurar alimentos próprios para consumo e atendimento adequado às atividades municipais.

A seleção da proposta pelo critério de menor preço buscará a obtenção de condições econômicas favoráveis à Administração, condicionada ao cumprimento integral das especificações e exigências de qualidade previstas no edital. O planejamento conjunto das demandas também contribuirá para organizar as solicitações e facilitar o acompanhamento do fornecimento.

Diante do exposto, justifica-se a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos prontos para atender às Secretarias e Fundos do Município de Buriti de Goiás/GO, assegurando apoio à execução das atividades administrativas, operacionais e institucionais, com fornecimento ajustado às necessidades efetivas e utilização racional dos recursos públicos.

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 § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A presente contratação encontra-se alinhada aos instrumentos de planejamento orçamentário e administrativo do Município de Buriti de Goiás/GO, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade dos serviços públicos, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação destinada ao Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos prontos, possui compatibilidade com os instrumentos de planejamento e orçamento do Município, observadas as disposições do Plano Plurianual (PPA), da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e da Lei Orçamentária Anual (LOA), conforme as informações constantes do processo.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

A contratação deverá atender aos requisitos de qualidade, eficiência, higiene, segurança alimentar e pontualidade, observadas as especificações estabelecidas nas planilhas e no Termo de Referência – Anexo I do Edital, bem como as condições da proposta apresentada pela contratada.

O fornecimento será realizado de forma frequente, parcelada e sob demanda, conforme as necessidades das Secretarias e Fundos Municipais de Buriti de Goiás/GO, mediante emissão das respectivas Ordens de Fornecimento, devendo os alimentos prontos ser entregues no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, contados do recebimento da solicitação, respeitados os horários e locais indicados pela Administração.

As solicitações poderão ser realizadas pela Diretoria de Compras ou por servidor devidamente autorizado, por telefone, e-mail ou documento físico, inclusive em dias úteis, finais de semana e feriados, conforme a necessidade da Administração. A contratada deverá confirmar o recebimento dos pedidos e assegurar o atendimento integral dos quantitativos solicitados e autorizados pelo Gestor do Contrato.

Os alimentos destinados ao fornecimento deverão ser preparados por profissionais capacitados, utilizando ingredientes de primeira qualidade, observadas as normas sanitárias aplicáveis, especialmente as disposições da ANVISA relativas às boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos, garantindo condições adequadas de higiene, conservação, temperatura, qualidade e segurança alimentar.

A contratada deverá dispor de estrutura física, equipamentos, utensílios e pessoal qualificado suficientes para a preparação, acondicionamento,

transporte e fornecimento dos alimentos, assegurando a adequada higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados, bem como a prevenção de contaminações e a manutenção das características dos produtos.

Os alimentos destinados à entrega deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, resistentes, higienizadas e adequadas ao contato com alimentos, garantindo a preservação da qualidade, temperatura e integridade dos produtos durante o transporte. O transporte deverá ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, mediante utilização de recipientes térmicos ou outros meios apropriados, quando necessário, de modo a evitar contaminações e comprometimento da qualidade dos alimentos.

As refeições destinadas ao consumo nas dependências da contratada, na modalidade self-service por quilograma, deverão estar disponíveis no período compreendido entre 11h00 e 14h00, assegurando variedade de alimentos, qualidade dos produtos, adequada conservação e observância das normas de higiene e segurança alimentar.

A contratada deverá observar rigorosamente as especificações dos produtos, incluindo composição, ingredientes, apresentação, dimensões, peso mínimo e demais características estabelecidas nas planilhas e no Termo de Referência, garantindo o fornecimento dos itens conforme os padrões exigidos pela Administração.

Fabricação e preparação dos alimentos

A solução foi definida considerando o ciclo de vida dos alimentos prontos, desde a aquisição dos ingredientes e sua preparação até o armazenamento, transporte, fornecimento, consumo e descarte, observando-se os requisitos de qualidade, higiene, segurança alimentar e sustentabilidade, com vistas ao atendimento adequado das necessidades da Administração Municipal.

A contratada deverá utilizar ingredientes de primeira qualidade, preferencialmente provenientes de fornecedores locais e sustentáveis, quando viável, priorizando alimentos frescos, adequados ao consumo e compatíveis com as especificações dos produtos contratados. A aquisição de ingredientes de fornecedores locais poderá contribuir para o fortalecimento da economia regional, estimular o desenvolvimento sustentável e favorecer a utilização de alimentos com menor tempo de transporte e armazenamento.

A preparação dos alimentos deverá observar rigorosamente as normas sanitárias e as boas práticas de manipulação, fabricação e prestação de serviços de alimentação, especialmente as disposições do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, da Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, e da RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, ou outras normas que venham a substituí-las ou complementá-las.

Os alimentos deverão ser preparados por profissionais capacitados, em ambientes apropriados, limpos e higienizados, com utilização de equipamentos e utensílios adequados, observando-se os procedimentos necessários à prevenção de contaminações, à conservação dos ingredientes e à manutenção da qualidade e segurança dos produtos.

A contratada deverá assegurar a procedência, a qualidade e a integridade dos ingredientes utilizados, bem como o cumprimento das exigências sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos que realizam atividades de preparação e fornecimento de alimentos.

Deverão ser observadas as condições adequadas de higiene pessoal dos manipuladores, incluindo utilização de vestimentas apropriadas, higienização das mãos, controle de saúde dos profissionais e adoção de medidas preventivas contra contaminações físicas, químicas e biológicas.

A contratada deverá manter os ambientes de preparação e armazenamento dos alimentos livres de vetores e pragas urbanas, adotando procedimentos adequados de limpeza, higienização e controle sanitário.

Distribuição e transporte

Os alimentos preparados deverão ser armazenados em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, de modo a preservar suas características, qualidade e segurança alimentar até o momento do fornecimento.

O transporte dos alimentos deverá ocorrer em condições de tempo, temperatura e acondicionamento que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, mediante utilização de embalagens e recipientes apropriados, inclusive térmicos, quando necessários, devidamente higienizados e destinados ao transporte de alimentos.

Os meios de transporte deverão apresentar condições adequadas de limpeza e conservação, possuir proteção contra intempéries e contaminações, bem como adotar medidas preventivas contra vetores e pragas urbanas, não sendo permitido o transporte conjunto com materiais ou produtos que possam comprometer a segurança alimentar.

A contratada deverá garantir que os alimentos sejam entregues dentro dos prazos estabelecidos nas Ordens de Fornecimento, em condições adequadas de apresentação, conservação, temperatura e integridade, responsabilizando-se por eventuais danos, alterações ou comprometimentos decorrentes de falhas no acondicionamento ou transporte.

Consumo e segurança alimentar

Os alimentos fornecidos deverão apresentar condições adequadas de consumo, observando-se os padrões de qualidade, sabor, apresentação, composição, peso e demais especificações estabelecidas no Termo de Referência.

A contratada deverá disponibilizar, quando solicitado ou aplicável, informações relativas à composição dos alimentos e à presença de ingredientes potencialmente alergênicos, observando as disposições da RDC ANVISA nº 26, de 2 de julho de 2015, e demais normas pertinentes à informação sobre alergênicos.

Deverão ser adotadas medidas para assegurar a adequada conservação dos alimentos, prevenir contaminações e evitar o fornecimento de produtos deteriorados, impróprios para consumo ou que apresentem alterações em suas características.

As refeições servidas nas dependências da contratada, na modalidade self-service por quilograma, deverão apresentar variedade de preparações, contemplando saladas, proteínas e acompanhamentos, mantidos em condições apropriadas de higiene, conservação e temperatura durante o período de disponibilização para consumo.

A contratada deverá assegurar que os alimentos sejam disponibilizados em condições adequadas de consumo, observando-se os horários estabelecidos pela Administração e a qualidade esperada dos produtos, de modo a garantir a satisfação das necessidades institucionais.

Descarte e sustentabilidade

A contratada deverá adotar práticas que contribuam para a redução do desperdício de alimentos, mediante planejamento adequado da produção, utilização racional dos ingredientes e compatibilização dos quantitativos preparados com as solicitações da Administração.

As embalagens utilizadas no fornecimento deverão ser adequadas ao contato com alimentos, preferencialmente recicláveis ou ambientalmente mais sustentáveis, quando disponíveis e tecnicamente viáveis, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

Os resíduos provenientes da preparação dos alimentos, bem como as embalagens e demais materiais utilizados, deverão receber destinação ambientalmente adequada, conforme a legislação vigente, priorizando-se, sempre que possível, a segregação dos materiais recicláveis e a redução dos impactos ambientais decorrentes da atividade.

A contratada deverá observar, no que couber, os princípios da sustentabilidade e da responsabilidade ambiental previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à utilização eficiente dos recursos, à redução de desperdícios e à destinação adequada dos resíduos gerados durante a execução contratual.

Recebimento, conferência e substituição

Os alimentos fornecidos poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, quando apresentarem desconformidade com as especificações, condições de qualidade, higiene, conservação, apresentação ou composição previstas

no Termo de Referência e na proposta da contratada, devendo ser substituídos no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contados da notificação, às expensas da contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

O recebimento dos alimentos será realizado mediante conferência dos quantitativos, das características e das condições dos produtos fornecidos, observando-se as especificações estabelecidas nas Ordens de Fornecimento e no Termo de Referência.

O recebimento definitivo dos alimentos não eximirá a contratada de sua responsabilidade pela qualidade, segurança alimentar, adequação dos produtos fornecidos e pelos prejuízos decorrentes de falhas ou incorreções na execução contratual.

A contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo cumprimento das condições estabelecidas, assegurando o fornecimento adequado dos alimentos prontos, em conformidade com as especificações, os padrões de qualidade e os requisitos de segurança alimentar exigidos pela Administração Municipal.

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 § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base no levantamento da demanda do Município de Buriti de Goiás e suas Secretarias, considerando as necessidades estimadas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços e as informações constantes do processo de contratação.

Foram consideradas as projeções de demanda para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, de modo a assegurar suporte alimentar adequado durante a realização das atividades administrativas e operacionais. Dessa forma, os quantitativos previstos refletem a estimativa constante do processo, sem prejuízo da economicidade e do adequado planejamento da contratação.

LOTE	SEQUENCIA	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	CENTO DE SALGADINHOS PEQUENOS FRITOS TIPO: RISOLE, PASTEL DE CARNE MOÍDA E COXINHA.	UN	800	R$ 170,34	R$ 136.272,00
1	2	MARMITEX - REFEIÇÃO INDIVIDUAL	UNIDADE	3000	R$ 27,17	R$ 81.510,00

		ACONDICIONADA EM RECIPIENTE DESCARTÁVEL, COM RECONHECIDA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR, COM CARDÁPIO DE ALIMENTOS VARIADOS, PESO MÍNIMO DE 800 GRAMAS, MÍNIMO 2 (DOIS) TIPOS DE CARNES, PODENDO SER ASSADA, FRITA OU AO MOLHO; INCLUSO SALADAS DIVERSAS + REFRIGERANTE LATA 350ML SABORES DIVERSOS.				
1	3	REFEIÇÃO PRATO FEITO (PF) CONTENDO: ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO, VINAGRETE, MANDIOCA COZIDA, MOLHO E ESPETINHO DE CARNE BOVINA OU FRANGO.	UNIDADE	2500	R$ 30,28	R$ 75.700,00
1	4	SALGADO ASSADO - TAMANHO GRANDE - TIPO: AMERICANO COM RECHEIO DE PRESUNTO, QUEIJO E TOMATE.	UN	2000	R$ 9,50	R$ 19.000,00
1	5	SALGADO ASSADO - TAMANHO GRANDE - TIPO: EMPADA DE FRANGO.	UN	2000	R$ 8,37	R$ 16.740,00
1	6	SALGADO ASSADO - TAMANHO GRANDE - TIPO: FATIA DE PIZZA DE SABORES VARIADOS.	UN	2000	R$ 9,75	R$ 19.500,00
1	7	SALGADO FRITO - TAMANHO GRANDE - TIPO: COXINHA COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA E MUÇARELA.	UN	2000	R$ 11,38	R$ 22.760,00
1	8	SALGADO FRITO - TAMANHO GRANDE - TIPO: COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY.	UN	2000	R$ 10,79	R$ 21.580,00
1	9	SALGADO FRITO - TAMANHO GRANDE - TIPO: DISCO DE CARNE BOVINA OU FRANGO.	UN	2000	R$ 9,84	R$ 19.680,00

1	10	SALGADO FRITO - TAMANHO GRANDE - TIPO: PASTELÃO COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA E MILHO VERDE.	UN	2000	R$ 9,89	R$ 19.780,00
1	11	SANDUÍCHE NATURAL - TIPO: PÃO BRIOCHE COM PATÊ DE CARNE DE FRANGO.	UN	6000	R$ 11,09	R$ 66.540,00
1	12	SANDUÍCHE NATURAL - TIPO: PÃO FRANCÊS, PRESUNTO, QUEIJO, TOMATE, ALFACE E MAIONESE.	UN	6000	R$ 11,83	R$ 70.980,00
1	13	MINI-HAMBÚRGUER, PESO MÍNIMO DE 50 G: PÃO DE HAMBÚRGUER COM GERGILIM, CARNE, MUSSARELA, ALFACE E MOLHO.	UNIDADE	3000	R$ 8,83	R$ 26.490,00
1	14	MINI-PIZZA, PESO MÍNIMO DE 50 G, TAMANHO MÍNIMO DE 8 CM, DE SABORES VARIADOS	UNIDADE	2000	R$ 3,83	R$ 7.660,00
1	15	REFEIÇÃO DO TIPO SELF-SERVICE POR QUILO: REFEIÇÕES COMPLETAS NO FORMATO SELF-SERVICE, COM LIVRE ACESSO A TODOS OS ITENS DO CARDÁPIO DIÁRIO. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER CONSUMIDAS EXCLUSIVAMENTE NAS INSTALAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA, ASSEGURANDO VARIEDADE, QUALIDADE E RIGOROSOS PADRÕES DE HIGIENE ALIMENTAR. O CARDÁPIO DEVERÁ OFERECER OPÇÕES EQUILIBRADAS, CONTEMPLANDO SALADAS, PROTEÍNAS E ACOMPANHAMENTOS.	QUILOGRAMA	2000	R$ 55,60	R$ 111.200,00
						R$ 715.392,00

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 § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

O levantamento de mercado teve por finalidade identificar as alternativas disponíveis para atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos Municipais de Buriti de Goiás/GO, considerando a natureza do objeto, as características dos produtos pretendidos, as condições de fornecimento e a capacidade de atendimento dos potenciais fornecedores.

Verificou-se que o mercado dispõe de empresas especializadas na preparação e fornecimento de alimentos prontos, incluindo refeições, marmitex, pratos feitos, salgados, sanduíches, mini-hambúrgueres, mini-pizzas e demais itens correlatos, apresentando condições de atender às especificações e exigências estabelecidas pela Administração Municipal.

Foram consideradas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades públicas, constatando-se que o fornecimento de alimentos preparados constitui solução usualmente adotada para atendimento de demandas institucionais, eventos, reuniões, capacitações e demais atividades administrativas, mediante fornecimento parcelado e conforme as necessidades dos respectivos órgãos.

Dentre as alternativas disponíveis, identificou-se como solução mais adequada a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos prontos, mediante procedimento licitatório para formação de Registro de Preços, considerando a natureza frequente, parcelada e variável da demanda, bem como a impossibilidade de estabelecer previamente, com precisão, os quantitativos efetivamente necessários ao longo do período de contratação.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá maior flexibilidade administrativa, possibilitando a aquisição dos produtos conforme a necessidade efetiva das Secretarias e Fundos Municipais, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados, observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório e na legislação vigente.

A solução escolhida também favorece a competitividade, a participação de fornecedores do ramo alimentício e a obtenção de condições comerciais vantajosas, contribuindo para a eficiência, economicidade e racionalização dos recursos públicos.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos prontos, por meio do Sistema de Registro de Preços, constitui alternativa tecnicamente adequada, economicamente

viável e compatível com as necessidades da Administração Municipal de Buriti de Goiás/GO, atendendo ao interesse público e aos princípios que regem as contratações públicas.

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 § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com a legislação vigente, considerando os valores praticados no mercado para o fornecimento de alimentos prontos, bem como os quantitativos estimados e as especificações dos itens pretendidos pela Administração Municipal.

Para a composição do valor estimado, foram consideradas as informações constantes dos documentos de pesquisa de preços e da planilha de quantitativos, contemplando os alimentos preparados destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos Municipais de Buriti de Goiás/GO.

Dessa forma, o valor total estimado da contratação corresponde a **R$ 715.392,00 (setecentos e quinze mil, trezentos e noventa e dois reais),** conforme quantitativos e especificações constantes no Termo de Referência, constituindo estimativa para o atendimento das demandas municipais durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, observada a natureza parcelada e sob demanda do fornecimento.

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 § 1° 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 eletrônico, para fins de formalização de Registro de Preços para contratação de empresa para o fornecimento de alimentos prontos.

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 decrescentes, 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 descurar 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 inexiste. (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.

Por conseguinte, destaca-se a necessidade de realização do certame licitatório em que reste estabelecido o tratamento diferenciado para ME e EPP, objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito local, na forma do art. 47 e 48, § 3º da LC 123/2006.

Ainda, a presente solução contempla a observância e aplicação integral do disposto no art. 47 da Lei Complementar nº 123/2006, o qual determina o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), especialmente quanto à exclusividade na participação em processos licitatórios cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Tal aplicação encontra-se expressamente referendada pelo art. 4º da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), que assegura

a observância obrigatória das normas previstas na Lei Complementar nº 123/2006, no tocante ao tratamento diferenciado, simplificado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas.

Dessa forma, a solução proposta adota integralmente os princípios da isonomia material, competitividade e promoção do desenvolvimento sustentável, garantindo que o processo licitatório observe as disposições legais aplicáveis, promovendo a inclusão e a participação efetiva dos pequenos negócios nas aquisições 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 § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)

O parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que técnica e economicamente viável, de modo a ampliar a competitividade, possibilitar a participação de fornecedores especializados e favorecer a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, conforme os princípios estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021.

No presente caso, o objeto consiste no Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos prontos, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos Municipais de Buriti de Goiás/GO, abrangendo refeições, marmitex, pratos feitos, salgados, sanduíches, mini-hambúrgueres, mini-pizzas e demais itens correlatos.

Considerando a diversidade dos produtos que compõem o objeto, bem como a existência de fornecedores que atuam de forma especializada na preparação e comercialização de diferentes tipos de alimentos, optou-se pelo parcelamento da contratação em itens individualizados, adotando-se o critério de julgamento pelo menor preço por item.

A adjudicação por item permite que os licitantes participem da disputa somente pelos produtos que possuem capacidade de fornecer, ampliando a competitividade do certame, favorecendo a participação de empresas de diferentes portes e especialidades e possibilitando à Administração obter preços mais vantajosos para cada produto.

Além disso, o parcelamento proporciona maior flexibilidade na gestão da Ata de Registro de Preços, permitindo que os fornecimentos sejam realizados conforme a necessidade de cada Secretaria ou Fundo Municipal, mediante emissão das respectivas Ordens de Fornecimento, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

A contratação individualizada por item não compromete a execução do objeto, uma vez que os alimentos possuem características próprias e podem ser fornecidos de forma independente, observadas as especificações, condições de qualidade, higiene, segurança alimentar e prazos estabelecidos no Termo de Referência.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto e a adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item constituem solução técnica e economicamente adequada, favorecendo a competitividade, a economicidade, a eficiência administrativa e a seleção das propostas mais vantajosas para o Município de Buriti de Goiás/GO, em consonância com o art. 40, § 2º, e o art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, no que couber.

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 § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A presente contratação visa assegurar o fornecimento de alimentos prontos para atender às necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Buriti de Goiás/GO, proporcionando condições adequadas de alimentação aos participantes e profissionais envolvidos em campanhas, capacitações, reuniões, eventos e demais atividades institucionais.

Com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

I – Disponibilizar refeições e lanches adequados às características de cada atividade, considerando sua duração, horário, local de realização e quantidade de participantes;

II – Proporcionar condições adequadas de alimentação aos servidores, colaboradores e demais participantes das ações promovidas pelas Secretarias e Fundos municipais, contribuindo para o bem-estar e a participação nas atividades programadas;

III – Contribuir para o cumprimento da programação das campanhas, capacitações, reuniões, eventos e demais ações institucionais, reduzindo atrasos ou interrupções decorrentes da falta de alimentação nos horários previstos;

IV – Assegurar flexibilidade no atendimento das demandas, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, conforme os itens, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência;

V – Facilitar a organização e o atendimento das solicitações das Secretarias e Fundos municipais, mediante planejamento prévio e definição dos locais e horários de fornecimento, observadas as particularidades de cada item;

VI – Promover a economicidade e o uso racional dos recursos públicos, ajustando as aquisições à demanda efetiva e ao número de pessoas atendidas, de modo a evitar desperdícios e despesas desnecessárias;

VII – Assegurar a qualidade dos alimentos fornecidos, observando as especificações de composição, porção e variedade de cada item, bem como as condições adequadas de higiene, preparo, acondicionamento, conservação e transporte;

VIII – Aprimorar o controle do fornecimento e dos gastos, mediante acompanhamento das solicitações, conferência dos alimentos e registro dos quantitativos efetivamente entregues ou consumidos, conforme a unidade de medida de cada item.

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione suporte alimentar adequado às ações das Secretarias e Fundos do Município de Buriti de Goiás/GO, contribuindo para a organização das atividades institucionais e para a aplicação eficiente dos recursos públicos.

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 § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A Administração deverá designar formalmente gestor e fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e controle da execução contratual, nos termos da legislação vigente, assegurando o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

A presente contratação para fornecimento de alimentos prontos poderá gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à utilização de embalagens descartáveis, geração de resíduos sólidos e orgânicos, consumo de água e energia durante o preparo dos alimentos e emissão de gases decorrentes do transporte das refeições.

Como medidas mitigadoras, a Administração poderá priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, tais como a utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, descarte correto de óleo de cozinha, redução do desperdício de alimentos e utilização racional de recursos naturais em seus processos produtivos.

Considerando a natureza do objeto, não há aplicação de logística reversa obrigatória para bens permanentes. Contudo, recomenda-se que a empresa contratada observe as normas ambientais vigentes e adote boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a minimização dos impactos ambientais decorrentes da execução contratual, em conformidade com os princípios do desenvolvimento sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021.

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 § 1° 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.

Buriti de Goiás - GO, 22 de outubro de 2026.

MAXWELL GIDEONNY FERREIRA DE ASSIS
Secretário Municipal de Administração

Valide a assinatura deste documento em https://buritidegoias.megasoftservicos.com.br//cidadao/autenticar-assinatura com o código: 85f50d