



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal da Estancia Turística de Guaratinguetá, inserida na dinâmica região do Vale do Paraíba, enfrenta o desafio contínuo de gerir um território geograficamente complexo e de garantir a manutenção de sua infraestrutura urbana. A Secretarias Municipais desempenham funções institucionais de executar essas intervenções, que variam desde a limpeza pública, pavimentação, manutenção de pontes, pinturas de vias e até obras complexas de drenagem. Neste cenário, a força de trabalho operacional emerge como o recurso mais valioso para a concretização dessas metas, sendo imperativo assegurar condições fisiológicas e nutricionais adequadas para o desempenho dessas funções.

Guaratinguetá apresenta um território influenciado por sua localização entre a Serra da Mantiqueira e as serras Quebra Cangalha e do Mar. A formação geomorfológica singular, resultante de processos de erosão e sedimentação, criou uma diversidade de paisagens que inclui áreas de várzea, encostas e zonas urbanas densas. A manutenção desta malha, cortada pelo Rio Paraíba do Sul e por grandes eixos logísticos como a Rodovia Presidente Dutra e a ferrovia sob concessão da MRS Logística, exige esforço físico intenso e contínuo por parte das equipes de campo, muitas vezes em condições climáticas adversas e em terrenos acidentados.

Com uma população estimada de 123.192 habitantes (IBGE, 2022) e uma densidade populacional de 148,91 hab/km² a demanda por serviços públicos é crescente. Para atender a essa necessidade, a Secretaria de Obras mobiliza diariamente um grande contingente de servidores públicos. A rotina operacional destas equipes inicia-se nas primeiras horas da manhã (frequentemente antes das 07h00), exigindo que os trabalhadores se desloquem de suas residências ainda de madrugada, muitas vezes sem tempo hábil ou recursos para realizar uma alimentação adequada (desjejum) em seus lares.

A ausência de uma primeira refeição adequada impacta diretamente a saúde ocupacional, a segurança e a produtividade. O trabalho braçal pesado, realizado sem o devido aporte calórico, aumenta o risco de hipoglicemia, mal-estar, fadiga precoce e acidentes de trabalho, comprometendo a eficiência dos serviços de reforma e conservação da área urbana.

Portanto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits de café da manhã (desjejum) não se configura apenas como uma medida assistencial, mas como um investimento estratégico na capacidade operacional do município. O fornecimento de alimentação balanceada e higienicamente segura garantirá a reposição energética necessária para a execução das atividades, promovendo a dignidade do trabalhador, a redução do absenteísmo por motivos de saúde e a consequente melhoria na qualidade e celeridade das obras e serviços prestados a população de Guaratinguetá.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

A presente contratação, caracterizada como serviços de natureza continuada e essencial para a manutenção das atividades operacionais de diversas Secretarias Municipais, encontra-se devidamente alinhada aos instrumentos de planejamento da Administração.

O objeto deste Estudo Técnico Preliminar possui previsão orçamentária para o exercício financeiro de 2026, em conformidade com a Lei Ordinária Municipal n.º 5.825, de 2025, que estima a receita e fixa a despesa do município para o exercício de 2026. Tal previsão assegura a sustentabilidade econômica da contratação, atendendo ao princípio do planejamento insculpido no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Adicionalmente, a despesa guarda compatibilidade com o Plano Plurianual (PPA) vigente, integrando as ações governamentais voltadas a valorização do servidor e a manutenção da infraestrutura e serviços urbanos. Desta forma, cumpre-se o requisito do art. 12, inciso VII, da Nova Lei de Licitações, demonstrando que a demanda não é eventual, mas sim parte estruturada do planejamento de custeio da Secretaria.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos requisitos técnicos, sanitários e logísticos descritos a seguir, indispensáveis para garantir a segurança alimentar dos servidores e a qualidade do serviço prestado.

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

Os kits de desjejum (café da manhã) deverão ser compostos, obrigatoriamente, pelos seguintes itens e quantitativos individuais:

3.1.1. PÃO TIPO FRANCES COM MANTEIGA:

- Quantidade: 02 (duas) unidades por servidor/dia.
- Peso: Aproximadamente 50g (cinquenta gramas) por unidade.
- Características: O produto deve ser fresco ("do dia"), apresentar crosta crocante, miolo uniforme e estar isento de sujidades ou fermentação excessiva.
- Recheio: Aplicação de manteiga de primeira qualidade (derivado lácteo), espalhada uniformemente na parte interna do pão seccionado.
- Embalagem: Cada par de pães deve ser embalado em saco de papel kraft (grau alimentício) ou embalagem plástica atóxica devidamente lacrada.

3.1.2. BEBIDA QUENTE (CAFÉ COM LEITE OU CAFÉ PURO):

- Volume: 200ml (duzentos mililitros) por servidor/dia.
- Café: Preparado a partir de grãos torrados e moídos.
- Leite: Integral, pasteurizado ou UHT, atendendo aos padrões Físico-Químicos vigentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

3.1.3. DIETAS ESPECIAIS (INCLUSÃO):

Em observância às normas da ANVISA relativas à segurança alimentar e à proteção de pessoas com restrições alimentares, especialmente a RDC nº 727/2022 da ANVISA, a Contratada obriga-se a fornecer dietas adaptadas para servidores com restrições alimentares comprovadas (ex: Doença Celíaca, Intolerância à Lactose etc), mediante solicitação formal da Administração, substituindo os itens (ex: pão sem glúten, leite zero lactose etc.) sem ônus adicional.

3.2. PADRÕES SANITÁRIOS DE PRODUÇÃO

Todo o processo de produção, manipulação e armazenamento deve seguir rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e com a Portaria CVS nº 5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

A Contratada deverá possuir Licença de Funcionamento vigente emitida pela Vigilância Sanitária local, atestando a adequação de suas instalações para a atividade de fornecimento de alimentação.

3.3. REGULARIDADE SANITÁRIA

Documentos que comprovam que a instalação física da empresa é legal e fiscalizada:

- Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará Sanitário): Emitida pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual da sede da licitante.

3.4. LOGÍSTICA DE ENTREGA E ACONDICIONAMENTO

Para garantir a manutenção das características organolépticas e a segurança sanitária durante o transporte (Item 26 da Portaria CVS 5/2013), exigem-se os seguintes requisitos:

- Manutenção de Temperatura: As bebidas quentes devem ser transportadas em garrafas térmicas profissionais (termossifões), exclusivas para este fim e higienizadas, capazes de manter a temperatura do líquido superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no mínimo, 6 (seis) horas.
- Acondicionamento de Sólidos: Os pães devem ser transportados em caixas plásticas laváveis e atóxicas (polietileno de alta densidade), com tampas ajustadas. As caixas devem estar limpas e forradas com material descartável (papel manteiga ou similar), sendo vedado o contato direto do alimento com a superfície da caixa ou o uso de recipientes inadequados (caixas de madeira ou papel do reutilizado).
- Higiene do Transporte: O veículo utilizado deve possuir compartimento de carga fechado, isolado da cabine do condutor e livre de vetores e pragas urbanas.

3.4.1. LOCAIS DE ENTREGA

A execução contratual dar-se-á sob o regime de fornecimento contínuo e diário, devendo a Contratada observar rigorosamente os locais, horários e dinâmicas de quantitativos estabelecidos abaixo.

A entrega dos kits de desjejum deverá ser realizada impreterivelmente até as 06h00min



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

(horário de Brasília), garantindo que a alimentação esteja disponível antes da saída das equipes para as frentes de trabalho.

Os pontos de distribuído são:

Secretaria de Segurança e Mobilidade Urbana

Av. Jucelino Kubitschek 793 – Tel (12) 31282700
Sonia Aparecida dos Santos Machado

Defesa Civil

Estrada Rafael Americo Ranieri, n 999, bairro Santa Luzia – Tel (12) 3122-2728
Jefson Henrique da Silva

Secretaria de Turismo

Rua Visconde do Rio Branco, 115 – Centro – Tel (12) 3132 7276
Acácio Moraes Leite
Marcelo Fabiano Leite Silva

Secretaria de Obras

Sede Operacional
Rua Joaquim maia, 135 – Pedregulho – Tel (12) 3128- 2900

Cemitério Municipal
Rua Caramurus, 654 – Pedregulho – Tel (12) 3133-4441

Mercado Municipal
Rua Nove de julho – Centro - Tel (12) 3128 - 2900

Secretaria de Municipal de Agricultura

Rua Vereador Octávio Nascimento Monteiro. Polo Industrial I. Telefone: Tel (12) 3125-1902.
Luci Guimarães do Prado

Secretaria de Esporte

Rua Luiz Pasteur, s/n, Pedregulho - Tel (12) 3122-4010
Robson Luís Ribeiro Agostinho.

Secretaria de Meio Ambiente

Av. Jucelino Kubitschek 793 – Tel (12) 3122-3984
Antônio Carlos Francisco

Nota: A Administração reserva-se o direito de alterar os locais de entrega dentro do perímetro urbano de Guaratinguetá, mediante comunicação prévia de 48 (quarenta e oito) horas, para atender as necessidades estratégicas de deslocamento das equipes.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

3.4.2. DA FLUTUAÇÃO DA DEMANDA (QUANTITATIVOS)

Considerando a dinâmica do quadro de pessoal (férias, licenças, afastamentos etc.), o fornecimento não será estático;

Ajustes sazonais: A Secretaria requisitante informará à Contratada, por meio de canal oficial, a quantidade exata a ser produzida para o dia seguinte ou para a semana, devendo a medição e o pagamento corresponderem estritamente aos kits efetivamente solicitados e entregues.

3.4.3. REGIME DE PLANTÕES E DIAS ATÍPICOS

- Regra Geral: O fornecimento regular ocorrerá de segunda-feira a sábado.
- Entregas Extraordinárias: Havendo necessidade de serviço em domingos, feriados ou

pontos facultativos (regime de plantão ou emergência), a Secretaria de requisitante formalizará a solicitação com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

A Contratada obriga-se a manter estrutura logística capaz de atender a essa demanda extraordinária sob as mesmas condições de preço e qualidade.

3.4.4. DO RECEBIMENTO DIÁRIO NO ATO DA ENTREGA

No momento da entrega (06h), um servidor designado em cada ponto (Apontador ou Chefe de Turma) realizará a conferência quantitativa e qualitativa (temperatura e integridade das embalagens). A aceitação dos kits está condicionada a conformidade com as especificações técnicas descritas no Item 3 deste estudo.

3.5 - REQUISITOS GERAIS

3.5.1- CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA MELHOR PROPOSTA

Com base no artigo 33 e o inciso I do artigo 34 da Lei Federal nº 14.133/2021, o critério de julgamento adotado será o de MENOR PREGO UNITÁRIO (por kit), adjudicando-se o objeto pelo valor global do lote. Este critério foi escolhido pois o objeto possui padrões de desempenho e qualidade que puderam ser objetivamente definidos no Edital (conforme especificações da ANVISA e CVS), permitindo que a competição por preço não comprometa a qualidade da alimentação, assegurando assim a economicidade e a eficiência da contratação pública.

3.5.2 - APTIDÃO TÉCNICA

Em observância ao artigo 67, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

O(s) documento(s) deve(m) comprovar que a licitante já executou ou executa serviços de fornecimento de alimentação preparada (kits de lanche ou desjejum) com características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto deste Termo, demonstrando sua capacidade operacional e logística para o atendimento da demanda diária das Secretarias.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Para o atendimento da necessidade identificada, a equipe de planejamento avaliou as possíveis soluções de mercado, considerando aspectos técnicos, econômicos, logísticos e os riscos envolvidos na operação. Foram analisados dois cenários distintos: a execução direta (produção própria) e a execução indireta (contratação de serviço).

4.1. CENÁRIO 1: EXECUÇÃO DIRETA

Neste modelo, a Secretarias requisitantes assumiram integralmente a cadeia produtiva. Isso implicaria na aquisição de insumos, equipamentos e na disponibilização de mão de obra e infraestrutura física.

Infraestrutura Física: As Secretarias não dispõe, atualmente, de cozinha industrial adequada às normas da ANVISA (RDC 216/04) e do CVS-SP. A implementação exigiria obras civis de adequação (pisos, revestimentos, fluxo de ar, caixa de gordura, etc.) e aquisição de ativos imobilizados (fornos industriais, câmaras frias, bancadas de inox), gerando um alto custo inicial (CAPEX).

Gestão de Pessoal: Seria necessário deslocar ou contratar servidores específicos (cozinheiros, auxiliares, nutricionista), desviando o foco da atividade-fim da pasta (obras e engenharia). Além disso, haveria o risco operacional de interrupção do serviço em casos de férias ou licenças médicas desses servidores.

Logística de Insumos: A gestão de estoque de gêneros perecíveis (leite, pão, manteiga) exigiria múltiplos processos de compra e um controle rigoroso para evitar desperdícios e vencimento de produtos, onerando o setor administrativo que, atualmente, não conta com pessoal suficiente para atendimento da demanda.

Responsabilidade Sanitária: O Município assumiria diretamente o risco legal por qualquer incidente de contaminação alimentar (intoxicação), respondendo civil e administrativamente.

4.2. CENÁRIO 2: EXECUÇÃO INDIRETA

Neste modelo, contrata-se uma empresa do ramo de alimentação coletiva para fornecer o produto final (kit pronto) no local e horário estipulados.

Transferência de Riscos: A responsabilidade pela segurança dos alimentos, manutenção dos equipamentos, gestão da mão de obra (inclusive substituição de faltosos) e regularidade sanitária é integralmente transferida para a Contratada.

Economicidade e Fluxo de Caixa: Não há investimento inicial em obras ou equipamentos. O pagamento é realizado apenas por kit efetivamente entregue (custo variável), eliminando custos fixos com ociosidade de cozinha ou depreciação de maquinário.

Qualidade e Padronização: Empresas especializadas possuem know-how, processos industriais padronizados e escala de compra que garantem uniformidade e menor custo unitário dos insumos.

Foco no Core Business: A Administração livra-se da complexidade operacional de gerir uma cozinha industrial, mantendo seu foco na gestão das atividades de responsabilidade de cada Secretaria.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

4.3. QUADRO COMPARATIVO E CONCLUSÃO

A tabela abaixo sintetiza a análise qualitativa das soluções:

CRITÉRIO	EXECUÇÃO DIRETA	EXECUÇÃO INDIRETA
Investimento Inicial	Alto (Obra + Equipamentos)	Zero
Tempo de Implementação	Longo (Projetos, Obras, Concursos)	Curto (Prazo da Licitação)
Risco Sanitário	Total da Administração	Da Contratada
Impacto no RH	Alto (Contratação/Gestão de equipe)	Baixo (Apenas fiscalização)
Complexidade de Gestão	Alta (Múltiplos processos de compra)	Baixa (Gestão de contrato único)

4.4. CONCLUSÃO DA ESCOLHA:

Diante do exposto, declara-se INVIÁVEL a opção de produção própria, devido à inexistência de estrutura física e de pessoal qualificado, bem como pela onerosidade excessiva para sua implantação. Conclui-se que a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA (Cenário 2) é a solução mais vantajosa para a Administração, pois oferece a melhor relação custo-benefício, maior segurança jurídica e sanitária, e garante a celeridade necessária para o início do fornecimento, atendendo aos princípios da eficiência e da economicidade.

5. COMPOSIÇÃO DE CUSTOS ESTIMADOS

Para dimensionar adequadamente a presente contratação e evitar tanto o subdimensionamento (que acarretaria a interrupção do fornecimento) quanto o sobredimensionamento (que comprometeria o orçamento público desnecessariamente), a equipe de planejamento realizou a análise da série histórica de consumo dos últimos 5 anos.

5.1 - ORIGEM DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Secretaria de Obras: 02.07.01.04.122.1008.2494.01.3.3.90.30.07

Secretaria de Turismo: 02.11.02.04.122.1008.2531.01.3.3.90.30.07

Secretaria de Mobilidade Urbana: 02.08.02.15.452.0022.1121.03.3.3.90.30.07

Secretaria de Esporte: 02.10.01.27.122.1008.2516.01.3.3.90.30.07

Secretaria de Meio Ambiente: 01.17.02.04.122.1008.2530.01.3.3.90.30.07



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

Secretaria de Agricultura: 02.13.01.04.122.1008.2536.01.3.3.90.30.07

Gabinete (Defesa Civil): 02.02.05.06.122.1008.2479.01.3.3.90.30.

6. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits de desjejum visa estabelecer uma infraestrutura de suporte logístico e nutricional para as Secretarias requisitantes. Alinhada aos princípios da eficiência e da economicidade previstos na Lei nº 14.133/21, esta iniciativa busca assegurar que a força de trabalho operacional disponha das condições físicas e energéticas necessárias para a execução das atividades de manutenção da infraestrutura urbana.

Os resultados almejados abrangem:

VALORIZAÇÃO E SAÚDE DO SERVIDOR: Promoção da dignidade e do bem-estar dos servidores e colaboradores, garantindo o acesso diário a uma alimentação balanceada e segura antes do início da jornada exaustiva, mitigando riscos de hipoglicemia, fadiga precoce e acidentes de trabalho derivados de fraqueza física.

REDUÇÃO DO ABSENTEÍSMO E AUMENTO DA PRODUTIVIDADE: Diminuição das ocorrências de afastamentos médicos e quebras de produtividade relacionadas a problemas de saúde ou mal-estar súbito, assegurando que as equipes de campo estejam aptas ao pleno desempenho de suas funções.

SEGURANÇA SANITÁRIA E PADRONIZAÇÃO: Eliminação dos riscos de contaminação alimentar (DTAs) através do fornecimento de alimentos produzidos em ambiente controlado e fiscalizado (indústria), com garantia de procedência, temperatura adequada e qualidade uniforme, superior ao que seria obtido por meios informais ou improvisados.

EFICIÊNCIA LOGÍSTICA E PONTUALIDADE: Garantia de que a alimentação esteja disponível nos pontos de distribuição no horário exato (06h00), permitindo que o cronograma diário de saída das equipes para a cidade seja cumprido rigorosamente, sem atrasos operacionais.

OTIMIZAÇÃO DE RECURSOS E ECONOMICIDADE: Obtenção da melhor relação custo-benefício através da ganho de escala (compra centralizada de grande volume) e da eliminação de custos ocultos e passivos que a Administração teria ao tentar produzir a alimentação internamente (gás, água, manutenção de equipamentos, pessoal).

ALINHAMENTO COM O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL: Cumprimento da função social da contratação pública, viabilizando a execução de serviços essenciais para o município através de uma força de trabalho bem nutrida e valorizada, refletindo diretamente na qualidade do serviço prestado ao cidadão guaratinguetaense.

A contratação visa, portanto, aprimorar a gestão de pessoas e, consequentemente, a gestão operacional da Secretaria, assegurando a qualidade de vida do trabalhador como pilar fundamental para a eficiência e a continuidade dos serviços públicos municipais.

7 - PROVIDÊNCIAS PREVIAS A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

A celebração do contrato para o fornecimento de alimentação exige a adoção de medidas administrativas rigorosas para assegurar que a empresa selecionada possua, de fato, capacidade operacional e sanitária para iniciar o atendimento imediato. Tais providências visam mitigar riscos de descontinuidade do serviço e garantir a segurança alimentar dos servidores.

7.1. HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

- Regularidade Fiscal e Trabalhista: Verificação atualizada das certidões negativas de débitos, assegurando que a empresa não possui pendências que impeçam a contratação com o Poder Público.
- Validação Sanitária: Conferência minuciosa da vigência da Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário).
- Capacidade Operacional: Análise dos Atestados de Capacidade Técnica para confirmar a experiência pregressa em volumes compatíveis com a demanda da Secretaria.

7.2. AUTORIZAÇÃO E EMPENHO

- Reserva Orçamentária: Emissão da Nota de Empenho prévio, garantindo os recursos financeiros para o exercício corrente, conforme dotação orçamentária indicada no estudo.

7.3. PUBLICAÇÃO E TRANSPARÊNCIA

- Homologação e Adjudicação: Publicação dos atos no Diário Oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme art. 94 da Lei nº 14.133/21.
- Transparência Ativa: Disponibilização da íntegra do processo e do contrato firmado no Portal da Transparência.

7.4. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

- Minuta Contratual: Elaboração do instrumento contratual detalhando o regime de execução (entrega diária), as sanções por descumprimento de horário ou padrão sanitário, e as cláusulas de rescisão.
- Assinatura Digital: Coleta das assinaturas das partes (Gestor e Representante Legal da Empresa) via sistema eletrônico oficial.

7.5. ALINHAMENTO OPERACIONAL

Dada a natureza logística do objeto, após a assinatura e antes da emissão da Ordem de Início, deverá ser realizada uma Reunião de Alinhamento entre a Fiscalização e a Contratada para:

- Definir os canais oficiais de comunicação para o envio dos quantitativos diários (e-mail institucional, app de mensagem corporativo).
- Estabelecer o credenciamento dos entregadores e veículos que acessarão as dependências da Secretaria (Sede, Cemitério e Mercado).
- Alinhar o protocolo de contingência para casos de substituição de cardápio ou atrasos imprevistos.

7.6. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

- Nomeação Formal: Designação, via Portaria, do Gestor do Contrato e dos Fiscais (Titular e Substituto), preferencialmente servidores com conhecimento das rotinas operacionais dos locais de entrega.
- Atribuições Específicas: O ato de designação deverá deixar claro que cabe aos fiscais a responsabilidade pela conferência diária da temperatura (termômetro), das condições de higiene das caixas de transporte e da pontualidade da entrega (06h00).

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Trata-se de um processo relativamente autônomo e não demanda a contratação imediata de outros serviços ou bens correlatos/interdependentes.

9. PARCELAMENTO

Considerando a complexidade do objeto e a capacidade financeira da administração, entendemos que não há necessidade de parcelamento.

10. IMPACTOS AMBIENTAIS

Em cumprimento ao inciso XI do 8º do artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, que impõe a análise dos impactos ambientais e a adoção de critérios de sustentabilidade nas contratações públicas, avaliou-se o ciclo de vida do objeto e seus reflexos no meio ambiente.

A solução escolhida (fornecimento terceirizado com entrega diária) apresenta impactos potenciais relacionados a geração de resíduos sólidos (embalagens) e emissões atmosféricas (transporte). No entanto, o modelo logístico desenhado para esta contratação privilegia a reutilização de materiais, mitigando significativamente o passivo ambiental.

10.1. IDENTIFICAÇÃO DOS IMPACTOS POTENCIAIS

Geração de Resíduos Sólidos: A distribuição individual dos pães requer, por normas sanitárias, o uso de embalagens primárias (sacos de papel ou plástico).

Emissões Atmosféricas: O transporte diário dos alimentos até os pontos de distribuição gera emissões de gases de efeito estufa (CO₂) provenientes da queima de combustíveis fósseis.

10.2. MEDIDAS MITIGADORAS E SUSTENTABILIDADE NA EXECUÇÃO

Para neutralizar ou reduzir os impactos citados, foram estabelecidos os seguintes requisitos técnicos de execução, alinhados à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal nº 12.305/2010):

A. ELIMINAÇÃO DE DESCARTÁVEIS NO TRANSPORTE (LOGÍSTICA REVERSA): Fica vedado o uso de caixas de papelão descartáveis para o transporte diário. Conforme estipulado nas especificações técnicas, a Contratada deverá utilizar caixas plásticas laváveis e retornáveis (polietileno de alta densidade). Este sistema de ciclo fechado elimina a geração diária de centenas de quilos de resíduos de papelão ao longo dos 12 meses de contrato.

B. SISTEMA DE BEBIDAS A GRANEL (REDUÇÃO DE PLÁSTICO): A opção pelo fornecimento de café e leite em garrafas térmicas retornáveis (termossifões), em detrimento de embalagens individuais



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

(tipo "caixinha" ou garrafas PET) ou copos pré-envazados, reduz drasticamente o volume de plástico de uso único.

Nota: O consumo final é realizado em canecas duráveis fornecidas pela própria Secretaria aos servidores, completando o ciclo sustentável.

C. MATERIAL DAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS: Para os pães, prioriza-se o uso de sacos de papel kraft (biodegradável e reciclável) em detrimento de plásticos, facilitando a decomposição caso o descarte ocorra de forma inadequada, e permitindo a reciclagem se segregado corretamente.

D. OTIMIZAÇÃO LOGÍSTICA: A concentração das entregas em pontos estratégicos permite a otimização da rota do veículo de entrega, reduzindo o consumo de combustível e a pegada de carbono, se comparado a um modelo de entrega pulverizada em cada frente de serviço.

10.3. CONCLUSÃO

A contratação, nos moldes propostos, atende ao princípio do Desenvolvimento Nacional Sustentável (art. 5º da Lei 14.133/21). O modelo de gestão de resíduos adotado (uso intensivo de retornáveis) demonstra o compromisso das Secretarias requisitantes com a redução da geração de lixo urbano, transferindo a Contratada a responsabilidade pela logística reversa das embalagens de transporte.

11. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

A análise da natureza do objeto e das características do mercado fornecedor aponta para a definição da modalidade e do regime abaixo descritos.

11.1. MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

Sugere-se a adoção da modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com fundamento no Art. 29 da Lei Federal nº 14.133/2021. Tal escolha justifica-se pelo enquadramento do objeto como Bem/Serviço Comum (conforme definição do Art. 6º, inciso XIII da referida Lei), uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade (composição do cardápio, normas sanitárias e logística de entrega) podem ser objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais de mercado.

A disputa eletrônica amplia a competitividade, permitindo a participação de empresas de diversas localidades (desde que atendam à logística de entrega), resultando na seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

11.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO** do kit (ou Menor Preço Global do Lote), em consonância com o Art. 34, inciso I, da Nova Lei de Licitações, visto que a qualificação técnica e os padrões sanitários exigidos no Termo de Referência são suficientes para garantir a qualidade, não havendo justificativa para a utilização de pontuação técnica (Técnica e Preço).

11.3. NATUREZA DO SERVIÇO

A contratação classifica-se como **SERVIÇO DE FORNECIMENTO CONTÍNUO**, nos termos do Art.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, dada a necessidade permanente da Administração em alimentar suas equipes operacionais, não podendo sofrer suspensão de continuidade sob pena de prejuízo ao interesse público e à saúde dos servidores.

12. CONCLUI-SE PELA VIABILIDADE E CONVENIÊNCIA da contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de kits de desjejum (café da manhã) para diversas Secretarias.

O procedimento deverá seguir o rito do Pregão Eletrônico, em estrita conformidade com o Artigo 18 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e com o Decreto Municipal nº 10.589, de 04 de dezembro de 2025.

Recomenda-se, portanto, o prosseguimento do feito para a fase de elaboração do Edital, visando a concretização desta medida estratégica que assegurara a saúde ocupacional dos servidores e, consequentemente, a eficiência na manutenção da infraestrutura do município.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Francisco Ricardo de França Oliveira
Diretor de Licitações e Compras

**ANTÔNIO JOSÉ DE ALMEIDA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA**

**JOSÉ MARIA JUNIOR
CHEFE DE GABINETE**

**GLAUCO ANTÔNIO FILIPO FERNANDES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ESPORTES**

**LEESANDER ALVES DA CRUZ
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE**

**JOÃO CARLOS FAIG DE OLIVEIRA
SECRETÁRIO DE OBRAS E SERVIÇOS MUNICIPAIS**



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ**

**PAULO HENRIQUE LOURUSSO CAVALHEIRO
SECRETÁRIO DE SEGURANÇA E MOBILIDADE URBANA**

**ANDERSON HENRIQUE SOLCIA
SECRETARIO DE TURISMO E LAZER**