

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE BUFFET E MARMITEX NA ÁREA URBANA E RURAL DO MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE DO SUL, PARA ATENDER DIVERSAS PROGRAMAÇÕES DESENVOLVIDAS PELAS SECRETARIA MUNICIPAIS.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;”***

A presente contratação tem por objeto a futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de Buffet e Marmitex, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais do Município de Campina Grande do Sul, abrangendo tanto a área urbana quanto a rural, conforme necessidade da Administração Pública ao longo do exercício.

A contratação visa atender diversas ações, programas, eventos institucionais e atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, dentre elas: campanhas de vacinação, ações de combate a problemas de saúde pública, fiscalização geral na área rural, realização do Fórum Municipal de Educação, formações continuadas dos profissionais da educação, desfiles cívicos, campanhas sociais, atividades dos núcleos esportivos, distribuição de refeições a pessoas em situação de vulnerabilidade social, especialmente moradores de rua e pessoas em trânsito pelo Município, além de reuniões técnicas, cursos de capacitação, encontros institucionais, atividades externas dos servidores e recepção de autoridades.

Ressalta-se que as capacitações, reuniões e eventos promovidos pela Administração Pública possuem caráter institucional e visam ao aprimoramento técnico, administrativo, orçamentário e gerencial dos servidores públicos, proporcionando troca de informações, atualização profissional e desenvolvimento de melhorias contínuas na prestação dos serviços públicos ofertados à população.

A contratação pretendida justifica-se pela necessidade de garantir suporte logístico e operacional às atividades promovidas pelas Secretarias Municipais, especialmente aquelas realizadas em período integral, em locais afastados da área urbana ou em situações em que o fornecimento de alimentação se mostra indispensável à adequada execução das ações públicas.

Nos termos da legislação e jurisprudência vigentes, é permitido à Administração Pública custear despesas com refeições, buffet e fornecimento de alimentação para atendimento de eventos institucionais, ações governamentais, capacitações, campanhas e demais atividades correlatas, desde que devidamente justificadas e compatíveis com as finalidades públicas e com o interesse da Administração.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Art. 18, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“II - 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;”***

A presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício vigente, em consonância com o planejamento estratégico e operacional da Administração, atendendo ao disposto no art. 18, §1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21.

A futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de Buffet e Marmitex visa garantir suporte adequado às ações, programas, campanhas, capacitações, eventos institucionais e atividades externas promovidas pelo Município ao longo do exercício, assegurando condições adequadas para execução dos serviços públicos e atendimento ao interesse coletivo.

A contratação está em consonância com os objetivos da Administração Pública Municipal, especialmente no que se refere à promoção da eficiência administrativa, continuidade dos serviços públicos, apoio logístico às ações governamentais e fortalecimento das políticas públicas desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“III - requisitos da contratação;”***

Nos termos do art. 18, §1º, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021, a presente contratação deverá observar os requisitos mínimos necessários para garantir a adequada prestação dos serviços de fornecimento de Buffet e Marmitex, visando atender às necessidades das Secretarias Municipais de Campina Grande do Sul.

A futura contratada deverá possuir estrutura física, operacional, técnica e de pessoal compatível com a execução do objeto, observando rigorosamente as normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar e demais exigências dos órgãos competentes.

DAS MARMITEX

As refeições do tipo marmitex deverão conter, no mínimo:

- 03 (três) pratos quentes;
- 01 (um) tipo de carne;

- 01 (um) tipo de salada;
- 01 (uma) bebida, podendo ser refrigerante, água ou suco.

Os componentes das refeições deverão ser acondicionados em recipientes apropriados para transporte, garantindo a conservação, temperatura, higiene e integridade dos alimentos até o local de entrega, em perfeitas condições para consumo.

DAS REFEIÇÕES NO SISTEMA BUFFET

ÁREA URBANA

As refeições servidas em restaurantes ou nas Secretarias requisitantes, deverão ocorrer no sistema buffet, contendo variedade de alimentos, observando os quantitativos mínimos abaixo:

- De 04 (quatro) a 12 (doze) pratos quentes;
- De 04 (quatro) a 08 (oito) tipos de carne, incluindo aves, peixes e carnes vermelhas, sendo no mínimo 02 (dois) cortes nobres;
- De 02 (dois) a 08 (oito) tipos de saladas variadas;
- Farofa;
- Refrigerante e/ou água e/ou suco;
- Sobremesa.

ÁREA RURAL

As refeições servidas no restaurante, deverão ser no formato buffet com variedade de pratos, com no mínimo:

- De 06 Pratos quentes;
- De 04 Tipos de carne (incluindo peixe, aves e carnes vermelhas);
- De 02 Tipos de Salada (variadas);
- Farofa;
- Refrigerante e/ou água e/ou suco;
- Sobremesa.

O cardápio das refeições servidas em restaurante deverá ser disponibilizado em ambiente adequado de refeitório pertencente à licitante vencedora, observando condições apropriadas de conforto, higiene e atendimento aos usuários.

DA ESTRUTURA E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Todas as despesas e custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento e execução do objeto contratado correrão integralmente por conta da futura contratada.

A contratada deverá disponibilizar garçons e copeiros devidamente uniformizados, em quantitativo suficiente para atender adequadamente cada evento, observando as normas legais e sanitárias vigentes.

Deverá ser disponibilizado, no mínimo, 01 (um) ponto de serviço para atendimento de até 150 (cento e cinquenta) pessoas. Entende-se como ponto de serviço buffet a disponibilização de estrutura composta por mesas com toalhas, aparadores, pratos, copos de vidro, talheres, bandejas, travessas, pegadores, guardanapos e demais utensílios necessários à adequada execução dos serviços.

Os alimentos servidos no sistema buffet deverão estar harmoniosamente dispostos em bandejas e travessas apropriadas, sendo que todas as louças e utensílios utilizados deverão apresentar perfeitas condições de higiene, conservação e uso.

DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E TÉCNICAS

Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, observando rigorosamente as normas de higiene, manipulação, segurança alimentar e exigências sanitárias estabelecidas pelos órgãos competentes.

A preparação dos alimentos deverá ser realizada por profissionais qualificados, mediante utilização de técnicas culinárias adequadas, garantindo qualidade, conservação e segurança dos alimentos fornecidos.

A contratada deverá possuir responsável técnico Nutricionista, devidamente registrado no respectivo órgão de classe, para acompanhamento e supervisão da execução dos serviços.

DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação dos serviços ocorrerá, preferencialmente, de segunda a sexta-feira. Contudo, mediante necessidade da Administração e solicitação prévia da contratante, os serviços poderão ser executados aos sábados, domingos e feriados, conforme demanda das Secretarias Municipais.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“IV - 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;”***

As quantidades abaixo apresentadas foram estimadas com base nos quantitativos utilizados na última contratação realizada por esta Prefeitura Municipal, referente ao Pregão Eletrônico n.º 55/2024, considerando-se a demanda histórica das Secretarias Municipais.

Para melhor atendimento das futuras necessidades da Administração Pública, bem como visando assegurar margem de segurança operacional diante de eventuais ampliações das ações, programas e eventos institucionais, foi aplicado acréscimo estimado de 20% (vinte por cento) sobre os quantitativos anteriormente contratados.

ÁREA URBANA				
Ordem	Item	Descrição	Quant. PG 55/2024	Quant. Estimada com acréscimo de 20%
1	49148	REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTE - BUFFET - AREA URBANA - 06 PRATOS QUENTES; 04 TIPOS DE CARNE; 08 TIPOS DE SALADA; FAROFA; REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO; SOBREMESA	3.420	4.104
2	55630	REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTE - BUFFET - AREA URBANA - 12 (DOZE) PRATOS QUENTES, INCLUINDO MASSAS; 08 (OITO) TIPOS DE CARNES, INCLUINDO PEIXE, AVES E CARNES VERMELHAS (MÍNIMO 02 NOBRES); SALADAS VARIADAS (CRUAS E COZIDAS); REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO; SOBREMESA	2.668	3.201
3	49147	MARMITEX - AREA URBANA - 03 (TRÊS) PRATOS QUENTES; 01 (UM) TIPO DE CARNE; 01 (UM) TIPO DE SALADA; REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO	1.239	1.487
4	41398	REFEIÇÕES SERVIDAS NAS SECRETARIAS - BUFFET SERVIDOS NOS EVENTOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA - 04 (QUATRO) PRATOS QUENTES; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; FAROFA; 03 (TRÊS) TIPOS DE BEBIDAS (REFRIGERANTE / ÁGUA! SUCO); SOBREMESA.	4.190	5.028

ÁREA RURAL				
Ordem	Item	Descrição	Quant. PG 55/2024	Quant. Estimada com acrécimo de 20%
1	58057	REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTE - BUFFET - AREA RURAL - 06 PRATOS QUENTES; 04 TIPOS DE CARNE; 08 TIPOS DE SALADA; FAROFA; REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO; SOBREMESA	3.960	4.752
2	59375	MARMITEX - AREA RURAL - 03 (TRÊS) PRATOS QUENTES; 01 (UM) TIPO DE CARNE; 01 (UM) TIPO DE SALADA; REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO	2.610	3.132

JUSTIFICATIVA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E MARMITEX NA ÁREA RURAL

A presente justificativa tem por finalidade demonstrar a necessidade do fornecimento de refeições e marmitex destinados aos servidores que desempenham atividades na área rural do Município de Campina Grande do Sul, especialmente às equipes vinculadas à Secretaria Municipal de Infraestrutura e demais setores que realizam serviços externos contínuos.

As equipes de infraestrutura exercem funções essenciais para manutenção e conservação das estradas rurais, pontes, galerias, espaços públicos, redes de drenagem, transporte de materiais, serviços operacionais e demais atividades indispensáveis ao adequado funcionamento dos serviços públicos municipais.

Considerando a extensão territorial do Município e a distância entre os locais de execução dos serviços e a área urbana, verifica-se a inviabilidade operacional de deslocamento dos servidores até suas residências ou restaurantes localizados na sede do Município durante o intervalo destinado ao almoço, especialmente em razão do tempo reduzido disponível para refeição e descanso.

O retorno dos servidores às suas residências acarretaria significativa perda de tempo produtivo, comprometendo diretamente a continuidade, eficiência e economicidade dos serviços públicos prestados pela Administração Municipal. Além disso, tal deslocamento ocasionaria aumento nos custos operacionais, especialmente com consumo de combustível, desgaste da frota municipal e elevação das despesas de manutenção dos veículos utilizados.

Diante desse cenário, o fornecimento de refeições e marmitex no próprio local de execução dos serviços ou em estabelecimentos próximos às frentes de trabalho apresenta-se como medida necessária e vantajosa para a Administração Pública, garantindo melhores condições de trabalho

aos servidores, otimização do tempo de execução das atividades e maior eficiência operacional das equipes.

Ressalta-se que o fornecimento de alimentação aos servidores em atividade externa contínua encontra respaldo no interesse público, na continuidade dos serviços essenciais e nos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade administrativa, contribuindo diretamente para a adequada prestação dos serviços públicos à população.

Assim, o acréscimo estimado no valor da presente contratação justifica-se pela necessidade de atendimento das demandas operacionais relacionadas ao fornecimento de alimentação às equipes que atuam na área rural do Município, garantindo suporte adequado às atividades desenvolvidas durante a jornada de trabalho.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;”***

Nos termos do art. 18, §1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, o levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis para a contratação, bem como na justificativa técnica e econômica da solução escolhida, visando à seleção da opção mais vantajosa para a Administração Pública.

No presente caso, foram analisadas diferentes alternativas para atendimento da demanda de fornecimento de refeições e marmitex às Secretarias Municipais de Campina Grande do Sul, especialmente para suprimento das atividades institucionais, eventos, capacitações e ações desenvolvidas em áreas urbanas e rurais.

1. UTILIZAÇÃO DE CONTRATO EXISTENTE (COPEIRAGEM)

Foi considerada, inicialmente, a possibilidade de aproveitamento de eventual contrato vigente de serviços de copeiragem, mediante aditivo contratual. Todavia, essa solução implicaria a disponibilização contínua e exclusiva de profissionais à Administração, com atendimento permanente às demandas de alimentação.

Embora operacionalmente viável em determinados contextos, essa alternativa mostra-se, no caso concreto, pouco adequada à realidade do Município, uma vez que demandaria estrutura

física específica para preparo de refeições, aquisição contínua e diversificada de insumos alimentícios, além da necessidade de ampliação de mão de obra especializada, o que acarretaria aumento significativo dos custos e maior complexidade de gestão contratual.

2. ESTRUTURAÇÃO DE COZINHA PRÓPRIA PELA ADMINISTRAÇÃO

Outra alternativa analisada seria a implantação de estrutura própria para preparo e fornecimento das refeições pelo Município. Entretanto, essa solução exigiria investimentos relevantes em infraestrutura física, aquisição de equipamentos, contratação de pessoal especializado, adequação às normas sanitárias e custos operacionais permanentes.

Tal modelo, além de demandar elevado investimento inicial, não se mostra compatível com a natureza eventual e variável das demandas, podendo gerar ociosidade e baixa eficiência na utilização dos recursos públicos.

3. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA COM REGISTRO DE PREÇOS

Diante das alternativas analisadas, conclui-se que a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas e marmitex, por meio de licitação na modalidade de Sistema de Registro de Preços.

Essa modalidade permite maior flexibilidade administrativa, possibilitando a aquisição dos serviços conforme a real necessidade do Município, de forma parcelada, atendendo ao princípio da conveniência e oportunidade administrativa, sem comprometer a eficiência e o planejamento orçamentário.

O Sistema de Registro de Preços também assegura maior competitividade, economicidade e padronização dos serviços, além de permitir atendimento tanto de demandas previsíveis quanto de eventos supervenientes durante a vigência da Ata.

4. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA

A escolha pela contratação mediante licitação com Registro de Preços encontra respaldo no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que estabelece a obrigatoriedade de licitação pública para contratação de obras, serviços e compras, assegurando igualdade de condições entre os concorrentes e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Dessa forma, a solução adotada observa os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento, garantindo o atendimento adequado das necessidades institucionais das Secretarias Municipais.

5. CONCLUSÃO

Diante das alternativas analisadas, conclui-se que a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições e marmitex, por meio de licitação na modalidade Registro de Preços, constitui a solução mais adequada técnica e economicamente, assegurando flexibilidade, eficiência e atendimento contínuo às demandas da Administração Pública Municipal.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“VI - 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;”***

O custo estimado total da presente contratação é de R\$ **924.693,62 (novecentos e vinte e quatro mil seiscientos e noventa e três reais e sessenta e dois centavos)**.

Os valores unitários dos itens foram definidos com base nos preços praticados no Processo Licitatório **Pregão Eletrônico nº 55/2024**, realizado por esta Prefeitura Municipal, considerando como referência para a presente estimativa, observando-se os princípios da economicidade e da compatibilidade com os valores de mercado.

Item	Descrição	Quant. Estimada	R\$ / Unit.	R\$ / Total
49148	REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTE - BUFFET - AREA URBANA - 06 PRATOS QUENTES; 04 TIPOS DE CARNE; 08 TIPOS DE SALADA; FAROFA; REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO; SOBREMESA	4.104	R\$ 37,01	R\$ 151.889,04
55630	REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTE - BUFFET - AREA URBANA - 12 (DOZE) PRATOS QUENTES, INCLUINDO MASSAS; 08 (OITO) TIPOS DE CARNES, INCLUINDO PEIXE, AVES E CARNES VERMELHAS (MINIMO 02 NOBRES); SALADAS VARIADAS (CRUAS E COZIDAS); REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO; SOBREMESA	3.201	R\$ 65,00	R\$ 208.065,00
49147	MARMITEX - AREA URBANA - 03 (TRÊS) PRATOS QUENTES; 01 (UM) TIPO DE CARNE; 01 (UM) TIPO DE SALADA; REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO	1.487	R\$ 27,10	R\$ 40.297,70

41398	REFEIÇÕES SERVIDAS NAS SECRETARIAS - BUFFET SERVIDOS NOS EVENTOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA - 04 (QUATRO) PRATOS QUENTES; 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS; FAROFA; 03 (TRÊS) TIPOS DE BEBIDAS (REFRIGERANTE / ÁGUA! SUCO); SOBREMESA.	5.028	R\$ 42,00	R\$ 211.176,00
58057	REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTE - BUFFET - ÁREA RURAL - 06 PRATOS QUENTES; 04 TIPOS DE CARNE; 08 TIPOS DE SALADA; FAROFA; REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO; SOBREMESA	4.752	R\$ 45,30	R\$ 215.265,60
59375	MARMITEX - ÁREA RURAL - 03 (TRÊS) PRATOS QUENTES; 01 (UM) TIPO DE CARNE; 01 (UM) TIPO DE SALADA; REFRIGERANTE E/OU ÁGUA E/OU SUCO	3.132	R\$ 31,29	R\$ 98.000,28

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;”***

Nos termos do art. 18, §1º, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/2021, a solução pretendida consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (buffet) e marmitex, mediante processo licitatório na modalidade de Registro de Preços, com o objetivo de atender às necessidades das Secretarias Municipais de Campina Grande do Sul.

A solução proposta visa garantir o atendimento contínuo e eficiente das demandas institucionais do Município, especialmente em eventos, campanhas, capacitações, ações sociais e atividades operacionais realizadas nas áreas urbana e rural, assegurando o fornecimento adequado de alimentação aos servidores e demais beneficiários.

Ressalta-se que existem diferentes modelos de prestação deste tipo de serviço no mercado, os quais podem impactar diretamente na qualidade, na padronização e na segurança alimentar dos produtos fornecidos. Por essa razão, torna-se necessária a definição de requisitos técnicos mínimos e critérios de qualidade que assegurem a adequada execução contratual.

Dessa forma, a contratação deverá observar rigorosamente as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, contemplando padrões de higiene, qualidade dos alimentos, variedade do cardápio, condições de transporte e entrega, bem como a adequada estrutura de atendimento por parte da contratada.

A solução adotada encontra respaldo na legislação vigente, especialmente na Lei nº 14.133/2021, e atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

Outrossim, no âmbito do processo licitatório, os fornecedores deverão apresentar propostas contemplando a execução dos serviços de fornecimento de refeições no local de **Praça Bento Munhoz da Rocha Neto, 30 - Centro - Campina Grande do Sul - PR**

preparo (buffet) e a entrega de marmitex nos locais indicados pela Administração, com todos os custos operacionais, encargos, insumos, mão de obra e demais despesas inerentes à execução do objeto devidamente inclusos no valor ofertado.

Assim, a solução como um todo consiste na contratação de empresa especializada, apta a fornecer alimentação pronta e adequada às necessidades da Administração Pública Municipal, com garantia de qualidade, regularidade e eficiência na execução dos serviços durante toda a vigência do contrato.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;”***

Nos termos do art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, o presente Estudo Técnico Preliminar apresenta a justificativa quanto ao parcelamento da contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições e marmitex para atendimento das Secretarias Municipais de Campina Grande do Sul.

A solução adotada contempla o parcelamento do objeto, tendo em vista que a demanda do Município é variável, contínua e distribuída entre diversas Secretarias, eventos e atividades desenvolvidas em diferentes localidades, tanto na área urbana quanto rural.

O parcelamento mostra-se tecnicamente e economicamente viável, uma vez que permite maior flexibilidade na gestão contratual, possibilitando a contratação conforme a necessidade de cada Secretaria requisitante, evitando desperdícios, reduzindo custos com logística e assegurando melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Ademais, a divisão do objeto em itens e a execução por demanda, mediante Sistema de Registro de Preços, favorece a ampliação da competitividade entre fornecedores, possibilitando a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública, em consonância com o princípio da economicidade.

Ressalta-se que o parcelamento também contribui para a eficiência administrativa, permitindo melhor controle, fiscalização e adequação das entregas conforme a realidade de cada evento ou atividade, sem comprometer a padronização mínima exigida quanto à qualidade das refeições fornecidas.

Por outro lado, não se vislumbra a necessidade de contratação em lote único fechado com quantitativos rígidos de entrega, uma vez que tal modelo poderia gerar riscos de desperdício, baixa flexibilidade operacional e dificuldade de adequação às demandas variáveis ao longo do exercício.

Diante disso, conclui-se que o parcelamento da contratação, por meio de Registro de Preços e execução sob demanda, é a alternativa mais adequada sob os aspectos técnicos, econômicos e administrativos, garantindo maior eficiência, competitividade e atendimento ao interesse público.

9. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;”***

A presente contratação tem como finalidade demonstrar os resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis pela Administração Pública Municipal.

A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições e marmitex visa assegurar o suporte alimentar necessário à execução das diversas atividades e programações desenvolvidas pelas Secretarias Municipais ao longo do exercício, abrangendo campanhas de vacinação, ações de combate a problemas de saúde pública, fiscalização na área rural, atividades de núcleos esportivos, campanhas sociais, distribuição de alimentação a pessoas em situação de vulnerabilidade social, especialmente moradores de rua e pessoas em trânsito, além de reuniões institucionais, capacitações e demais atividades externas dos servidores.

Dentre os principais benefícios esperados com a contratação, destacam-se:

- Garantia de fornecimento contínuo e adequado de alimentação para atendimento das demandas institucionais;
- Melhoria das condições de trabalho dos servidores em atividades externas e eventos prolongados;
- Maior eficiência operacional, com otimização do tempo de execução das ações públicas;
- Redução de custos indiretos relacionados ao deslocamento de servidores para alimentação;
- Melhor aproveitamento dos recursos humanos e logísticos disponíveis;

- Fortalecimento da capacidade de resposta da Administração Pública em situações que demandem atendimento imediato.

No aspecto da eficácia, a contratação permitirá à Administração dispor de serviço de alimentação rápido, adequado e eficiente, sempre que necessário, garantindo suporte às ações desenvolvidas pelo Município e contribuindo para a continuidade e qualidade dos serviços públicos prestados à população.

Dessa forma, a solução proposta promove ganhos significativos de economicidade, eficiência e organização administrativa, assegurando o adequado atendimento das necessidades institucionais das Secretarias Municipais.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Art. 18, § 1º, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“X - 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;”***

Todas providencias foram adotadas pela administração para se efetivar o processo, contando com profissionais capacitados e aptos a elaborar este processo. A demanda será acompanhada por equipe técnica responsável devidamente capacitada para tomar as providências necessárias e possíveis para o sucesso da contratação, incluindo o aceite da proposta, recebimento dos serviços e eventuais diligências no intuito de garantir a qualidade da compra.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;”***

A presente análise tem por finalidade identificar eventuais contratações correlatas e/ou interdependentes necessárias à adequada execução do objeto consistente no fornecimento de refeições e marmitex às Secretarias Municipais de Campina Grande do Sul.

No presente caso, verifica-se a existência de contratações correlatas que podem contribuir de forma indireta para a execução do objeto, tais como serviços de apoio administrativo, limpeza, copeiragem, transporte e manutenção de veículos oficiais, os quais auxiliam na organização logística das atividades institucionais em que haverá fornecimento de alimentação.

Entretanto, não se identificam contratações interdependentes de caráter obrigatório ou condicionante para a execução do objeto principal, uma vez que o fornecimento de refeições e marmiteix será executado de forma autônoma por empresa especializada, devidamente contratada para este fim.

Ressalta-se que eventual integração com outras contratações existentes ou futuras do Município ocorrerá apenas de forma complementar e operacional, especialmente em relação à logística de transporte, organização de eventos e apoio às atividades externas das Secretarias Municipais, não havendo vinculação técnica ou contratual que impeça a execução independente do objeto ora proposto.

Dessa forma, conclui-se que a presente contratação possui autonomia própria de execução, podendo ser realizada independentemente de outras contratações, embora possa, quando necessário, ser apoiada por serviços correlatos já existentes na estrutura administrativa municipal, de modo a garantir maior eficiência e economicidade na prestação dos serviços públicos.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“XII - 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;”***

Considerando a natureza da contratação, consistente no fornecimento de refeições prontas (buffet) e marmiteix, verifica-se a existência de potenciais impactos ambientais, ainda que de baixa relevância, especialmente relacionados à geração de resíduos decorrentes da execução do serviço.

Entre os principais aspectos ambientais identificados, destaca-se a produção de resíduos sólidos provenientes de embalagens, descartáveis, restos alimentares e materiais utilizados no acondicionamento e consumo das refeições. Nesse sentido, faz-se necessária a adoção de práticas adequadas de gerenciamento e descarte desses resíduos, de modo a minimizar eventuais impactos ao meio ambiente.

A Contratada deverá disponibilizar lixeiras adequadas, com sacos plásticos, em quantidade suficiente para o correto descarte dos resíduos gerados durante a execução dos

serviços, bem como adotar práticas compatíveis com a legislação ambiental vigente e com as boas práticas de sustentabilidade.

Ressalta-se que, dada a natureza do objeto, não se verificam impactos ambientais significativos ou de alta complexidade, tratando-se de atividade predominantemente operacional e de baixo potencial poluidor.

Ainda assim, recomenda-se que a execução contratual observe critérios de sustentabilidade ambiental, em conformidade com o “Guia Nacional de Licitações Sustentáveis”, elaborado pela Controladoria-Geral da União (CGU) e Advocacia-Geral da União (AGU), especialmente no que se refere à redução, reutilização e destinação adequada de resíduos.

Adicionalmente, cabe à Administração e aos setores requisitantes promover o uso consciente e responsável dos recursos disponibilizados, bem como assegurar o adequado descarte dos resíduos gerados durante a execução das atividades, contribuindo para a preservação ambiental e para a adoção de práticas sustentáveis no âmbito da gestão pública municipal.

13. MAPA DE RISCO

1. IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS

Descrição	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Ação Preventiva/Mitigadora
Atraso na entrega das refeições/marmiteix	Média	Alto	Alto	Previsão de sanções contratuais, fiscalização efetiva e planejamento de pedidos com antecedência
Qualidade inadequada dos alimentos	Média	Alto	Alto	Definição de requisitos técnicos no Termo de Referência e fiscalização sanitária rigorosa
Falta de capacidade operacional da contratada	Baixa	Alto	Médio	Exigência de qualificação técnica e comprovação de capacidade operacional
Oscilação de preços durante a execução	Média	Médio	Médio	Utilização de Sistema de Registro de Preços e previsão de reequilíbrio econômico-financeiro conforme lei
Problemas sanitários ou contaminação alimentar	Baixa	Muito Alto	Alto	Exigência de cumprimento das normas da vigilância sanitária e responsabilidade técnica de nutricionista
Falhas na logística de entrega em áreas rurais	Média	Médio	Médio	Planejamento de rotas, exigência de estrutura logística adequada e pontos de entrega definidos
Desperdício de alimentos	Média	Médio	Médio	Planejamento de quantitativos conforme demanda real e controle de consumo pelas Secretarias
Inexecução parcial do contrato	Baixa	Alto	Médio	Aplicação de penalidades contratuais e acompanhamento contínuo da execução

2. TRATAMENTO DOS RISCOS

Os riscos identificados serão mitigados por meio de:

- definição clara de requisitos técnicos no Termo de Referência;
- fiscalização contratual contínua;
- aplicação de sanções administrativas em caso de descumprimento;
- planejamento adequado das demandas pelas Secretarias requisitantes;
- utilização de Sistema de Registro de Preços, garantindo flexibilidade e controle da execução.

3. CONCLUSÃO

O gerenciamento de riscos da contratação demonstra que os principais eventos adversos são controláveis mediante adequada estruturação do processo licitatório, fiscalização eficiente e definição clara das obrigações contratuais, assegurando a continuidade e a qualidade da prestação dos serviços públicos.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.”***

Nos termos do art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, apresenta-se o posicionamento conclusivo quanto à adequação da contratação pretendida para atendimento da necessidade da Administração Pública Municipal.

Os estudos técnicos preliminares realizados evidenciaram que a contratação da solução proposta, consistente no fornecimento de refeições e marmitex por empresa especializada, mostra-se tecnicamente viável, devidamente fundamentada e necessária ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Campina Grande do Sul.

A análise realizada considerou os seguintes aspectos essenciais:

a) a justificativa da necessidade da contratação e a adequação da solução escolhida para o atendimento eficiente da demanda administrativa e operacional do Município;

- b) a estimativa das quantidades a serem contratadas, com base em contratações anteriores e na demanda histórica das Secretarias requisitantes;
- c) a justificativa para o parcelamento da solução, visando maior eficiência, economicidade e adequação às necessidades variáveis da Administração;
- d) os resultados pretendidos com a contratação, especialmente quanto à melhoria da eficiência operacional, apoio às atividades institucionais e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições e marmiteix.

Assim, a equipe responsável declara que a solução proposta atende ao interesse público e às necessidades da Administração, encaminhando os presentes Estudos Técnicos Preliminares para apreciação e deliberação da autoridade competente.

15. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

Campina Grande do Sul, 09 de junho de 2026.

Silmara Aparecida Giacomitti Belo
Secretária Municipal de Administração
Portaria 01/2025

Marcos André Alves de Souza
Coordenador Administrativo
Portaria 121/2025