



PREFEITURA MUNICIPAL
SALITRE
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ
CNPJ: 12.464.491/0001-00
FONE: (88) 3537-1200
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

[Handwritten signatures]



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 – PROBLEMA A SER RESOLVIDO:

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem o objetivo de estabelecer os requisitos a serem atendidos com a finalidade de viabilizar técnica e adequadamente os procedimentos necessários com vistas a melhor solução para a situação/problema: A Administração Pública Municipal de Salitre/CE enfrenta a necessidade de garantir condições adequadas para a realização de atividades administrativas, eventos institucionais, capacitações, reuniões técnicas, seminários e outras ações de natureza oficial promovidas pelas diversas unidades gestoras do Município. Tais atividades demandam o fornecimento de refeições prontas e serviços de coffee break, com o objetivo de assegurar o conforto e a permanência dos participantes, promover a efetividade dos encontros e otimizar o desempenho das ações administrativas.

Atualmente, a ausência de uma contratação centralizada e especializada para o fornecimento regular e padronizado desses serviços compromete a qualidade, a eficiência e a economicidade das aquisições, além de dificultar o planejamento e controle dos gastos públicos relacionados à alimentação institucional. A contratação esporádica e descentralizada, quando realizada sem critérios técnicos uniformes, também pode acarretar riscos de inconsistência na prestação dos serviços, insegurança alimentar e inadequação quanto às condições higiênico-sanitárias exigidas.

Este documento apresenta os Estudos Técnicos Preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2 - ÁREA REQUISITANTE.

Área Requisitante	Responsável
Fundo Geral	Manoel Filho Ribeiro
Fundo Municipal de Educação	Antonia Claudia Alencar de Lavôr
Fundo Municipal de Saúde	Carlos Antônio de Souza Junior
Fundo Municipal de Assistência Social	Mônica de Alencar Ribeiro

3 – LEGISLAÇÃO APLICADA

A presente contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações), demais atualizações aplicáveis ao caso, bem como o Decreto Municipal nº 240101 de 24 janeiro de 2023.

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Administração Pública Municipal de Salitre/CE, por meio de suas diversas unidades gestoras, realiza de forma contínua e programada uma série de atividades institucionais que exigem suporte logístico adequado, especialmente quanto à oferta de refeições prontas e coffee break para os participantes envolvidos. Essas atividades incluem, mas não se limitam a: reuniões administrativas, treinamentos, oficinas, capacitações internas

[Handwritten signatures]



e externas, eventos públicos, seminários, encontros interinstitucionais, audiências públicas e atividades de representação institucional do Município.

Considerando que tais ações compõem a rotina administrativa e são indispensáveis ao bom funcionamento da máquina pública e à promoção de políticas públicas efetivas, torna-se necessária a contratação de empresa especializada no fornecimento desses serviços de alimentação, de forma padronizada, com qualidade técnica e observância das normas sanitárias vigentes, garantindo assim o conforto, a permanência e o engajamento dos participantes.

A ausência de contratação específica e planejada tem gerado dificuldades na organização e realização desses eventos, além de impactar negativamente a eficiência administrativa. A contratação descentralizada e esporádica, realizada por cada unidade gestora de forma isolada, tem como consequências a elevação dos custos, a ausência de padrão de qualidade e o aumento do risco de contratações inadequadas, muitas vezes sem o devido controle sanitário, logístico ou financeiro. Esse cenário compromete o princípio da economicidade e da eficiência que rege a Administração Pública, nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a contratação centralizada visa resolver essas fragilidades, promovendo a racionalização de despesas, o planejamento adequado das aquisições, a padronização dos serviços e a garantia de qualidade e segurança alimentar.

4 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação pretendida está inserida no plano de contratações anual de 2025.

5 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. NATUREZA: Considerando o descrito supra, os serviços, objetos desta contratação, têm natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. Para prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

5.3. São requisitos necessários ao atendimento das necessidades:

- a). Atender às solicitações nos prazos estipulados.
- b). As refeições prontas e lanches deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas em obediência às legislações vigentes e fiscalizadas pelas Autoridades Sanitárias competentes.
- c). Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto.



- d). Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. O veículo deve ser provido de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outros produtos que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- e). O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega para consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- f). Os alimentos terão que atender aos padrões de fabricação e comercialização, respeitando as normas sanitárias vigentes.
- g). A Empresa fará o controle do seu fornecimento por meio de requisições as quais deverão ser rubricadas pela pessoa encarregada pelo recebimento no local designado, devendo o contratado apresentá-las acompanhada de nota fiscal, quando do pagamento.
- h). O fornecimento deverá ser para almoço e jantar, conforme o caso e conforme necessidade.
- i). As bebidas deverão ser entregues geladas, no local na ordem de compra.

5.3.1. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.3.1. As refeições e coffee break devem ser preparadas e servidas em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, atendendo almoço e jantar, conforme a necessidade das secretarias municipais.

5.3.2. As refeições serão preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar, determinados pela legislação sanitária vigente.

5.3.3. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa, com todos os equipamentos e utensílios para tal fim, respeitando as condições higiênico-sanitárias necessárias para tal procedimento.

5.3.4. As refeições prontas deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas de isopor, imediatamente após o seu preparo, com o objetivo de preservar os alimentos e proporcionar o consumo adequado e satisfatório.

5.3.5. o padrão de qualidade e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do Contrato, bem como todas as condições de higiene e validade dos alimentos, exigidas na licitação.

5.3.6. Disponibilizar os materiais necessários para a execução dos serviços e apresentar, sempre que solicitado pela fiscalização das secretarias, os documentos que comprovam a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.

5.3.7. Transportar e manter acondicionado as bebidas, alimentos e serviço de louças, quando solicitado pelo órgão, em embalagens limpas, desinfetadas, além daquelas destinadas exclusivamente para frio e quente (bebidas e comidas).

5.3.8. A Contratada deverá utilizar, na prestação do serviço, equipamentos, acessórios e utensílios (incluindo descartáveis) higienizados e em perfeitas condições de uso, adequados para cada tipo de serviço.

5.3.9. A empresa deverá seguir as orientações da ANVISA a seguir:

- a) sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto das boas práticas e nota técnica vigente;
- b) sobre Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos para produção segura de alimentos;



- 5.3.10. É proibido utilizar condimentos industrializados e/ou que possuam glutamato monosódico ou outro produto industrializado que realce o sabor dos alimentos;
- 5.3.11. É proibido utilizar gorduras hidrogenadas na preparação dos alimentos a serem servidos, sejam salgados ou doces;
- 5.3.12. É proibido o reaproveitamento de salgados preparados e não servidos;
- 5.3.13. Usar com muita moderação açúcar refinado (branco), óleo, manteiga e sal;
- 5.3.14. A composição dos salgados deverá obedecer a proporção de 30% de massa e 70% de recheio;
- 5.3.15. Os recheios dos salgados de carnes brancas e vermelhas não poderão ter gordura, pele e osso e, em relação aos recheios de queijos, dar preferência aos queijos brancos;
- 5.3.16. No refogado do recheio, quando for o caso, deverá predominar a utilização das verduras naturais às em conserva (industrializadas).
- 5.3.17. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.
- 5.3.18. No caso de evento com coffee-breaks em dias consecutivos, ou quando o coffee break for servido repetidamente em um mesmo evento, a contratada deverá variar o cardápio com tipos alternados de bebidas, salgados, doces, bolos e frutas dentro das especificações determinadas.
- 5.3.19. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches devem ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. O serviço deverá atender às exigências da Vigilância Sanitária para esse ramo de atividade.
- 5.3.20. Os materiais e equipamentos como: forno, fogão, geladeira, freezer, micro-ondas, utensílios de cozinha, pano de prato, sacos de lixo, panos de chão, necessários para entrega do pedido, são de responsabilidade da CONTRATADA;
- 5.3.21. Eventuais sobras do coffee break de cada evento ficarão à disposição do CONTRATANTE.
- 5.3.22. A Contratada deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do objeto contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço;
- 5.3.23. A Contratada deverá apresentar sua equipe com uniformes padronizados e de acordo com a função desempenhada;
- 5.3.24. A Contratada deverá manter colaborador(s) no local da prestação do serviço de coffee break, durante todo o período, devidamente identificado(s) com crachá(s) e uniforme(s) da empresa;
- 5.3.25. A retirada dos materiais e equipamentos utilizados deverá ocorrer imediatamente após a realização dos eventos, bem como o recolhimento e acondicionamento do lixo proveniente da execução dos serviços.

5.4. JUSTIFICATIVAS PARA NÃO EXCLUSIVIDADE PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP

5.4.1. Justifica-se a não realização de exclusividade e de cotas reservadas no presente certame, qual seja, para Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de que, a exclusividade apesar dos itens que forem estimados, abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), e dos itens que estiverem estimados acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais),



serem separados por cotas, poderá representar prejuízos ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado de acordo com os seguintes motivos:

5.4.1.1. O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não tem se mostrado vantajoso para a administração pública municipal, principalmente em municípios e órgãos de pequeno e médio porte. Posto que é comum em licitações para bens divisíveis que em havendo cotas, que se verifique a cotação com preços diferentes para os mesmos itens licitados em cotas diferentes;

5.4.1.2. Há casos em que os preços são divergentes cotados por empresas diferentes, de categorias tributárias diferentes, ou mesmo optantes pelo simples nacional, mas de tipos societários diferentes e há casos em que a diferença de valores cotados ocorre até para mesma empresa, sendo esta ME ou EPP, quando participa dos dois lotes ou itens em cotas diferentes;

5.4.1.3. Saliente-se que tais situações podem representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, causando atrasos processuais para as adequações de preços, assim como o transtorno de ter que se lidar com dois valores distintos para o mesmo item ou lote, muitas vezes frustrando-se licitações ou contratações, por atrasos em entregas de itens ou mesmo rescisões contratuais, além da Administração não ter suas necessidades atendidas a contento;

5.4.1.4. Outro fator importante é a garantia nos editais de licitação do Município de Antonina Norte, do cumprimento das normas contidas nos Art's. 42 a 45 da Lei nº 123/2006 e suas alterações, especificamente no que pertine a garantia da apresentação da regularidade fiscal apenas para a assinatura do contrato e na ocorrência do empate ficto previsto nos Art's 44 e 45 da referida norma legal;

5.4.1.5. Não se desconhece que a razão de ser da norma é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC no 123/06). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei no 14.133/2.021 (que estabelece normas gerais sobre licitações). A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável;

5.4.1.6. O que se observa é que a Lei Complementar 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público. Dessa forma, é importante sopesar princípios pertinentes ao presente certame como o da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando-se a "proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública," conforme é vislumbrado no artigo 11º da Lei n. 14.133/2.021.

5.4. VISTORIA: Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5.4. DA SUBCONTRATAÇÃO:

A vedação à subcontratação parcial ou total do objeto da presente contratação justifica-se pela natureza essencialmente operacional e direta dos serviços a serem prestados, os quais demandam controle rigoroso de qualidade, segurança alimentar, pontualidade e padronização no atendimento às unidades gestoras do Município.



O fornecimento de refeições prontas e serviços de coffee break requer que a empresa contratada possua estrutura própria, com capacidade técnica e operacional comprovada, incluindo cozinha industrial, equipe de profissionais habilitados, logística de transporte de alimentos e regularidade junto aos órgãos de vigilância sanitária. A terceirização dessas responsabilidades por meio de subcontratação comprometeria o controle da Administração sobre a execução direta do objeto, podendo resultar em prejuízos à qualidade do serviço, ao cumprimento dos prazos e ao atendimento das normas técnicas e sanitárias exigidas.

Adicionalmente, a vedação à subcontratação visa preservar o vínculo direto de responsabilidade entre a contratada e a Administração Pública, garantindo que a empresa vencedora do certame execute integralmente o objeto com os recursos, estrutura e equipe que foram avaliados e considerados durante o processo licitatório. Isso assegura maior transparência, rastreabilidade, padronização e fiscalização efetiva, dificultando a ocorrência de falhas na execução contratual.

Portanto, a subcontratação, ainda que parcial, poderia descaracterizar as condições técnicas e qualitativas da proposta apresentada, além de fragilizar a gestão contratual, razão pela qual **deve ser vedada**, em atenção ao interesse público, aos princípios da eficiência, economicidade e controle, bem como ao disposto no art. 122, §2º da Lei nº 14.133/2021.

5.5. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO: Não haverá exigência de garantia de execução para a contratação.

5.6. INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS: Para esta contratação não haverá indicação de marca específica.

5.7. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE: Não aplicável.

5.8. DA SUSTENTABILIDADE:

A sustentabilidade deve ser desenvolvida por meio de ações, sendo assim, segue abaixo algumas boas práticas que toda empresa desse setor deve praticar.

Descarte correto de resíduos - A indústria de alimentos gera diversos tipos de resíduos. São restos de alimentos, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.

Uso de embalagens sustentáveis - Grande parte das indústrias de embalagens trabalham com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.

Otimização do processo produtivo - Otimizar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.



Reaproveitamento da água - Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames. O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto. As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.

Aproveitamento da energia do sol - Quanto maior for a adoção das indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletoras podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.

Abertura de novos mercados - A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.

Conquista de certificações ambientais - Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas a conquista de certificações e selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.

6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A metodologia aplicada para calcular o quantitativo proposto e os valores a serem aplicados para a referida contratação, foi obtida através da realização da média aritmética simples dos consumos das contratações de anos anteriores.

Dessa maneira só será entregue as quantidades de acordo com a necessidade do Consórcio de forma parcelada.

As quantidades abaixo explicitadas referem-se a expectativa de pessoas participantes dos eventos programados, servindo apenas como referências:

LOTE ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	Refrigerantes	280.0	Fardo	R\$ 62,48	R\$ 17.494,40
Especificação: Refrigerantes (Coca-Cola, Fanta uva, Fanta laranja, guaraná, soda limonada) Embalagem de 2 litros					
2	Sucos naturais	1750.0	Litro	R\$ 14,46	R\$ 25.305,00
Especificação: laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá					
3	COQUITEL SALGADOS TAMANHO MÉDIO	1700.0	Cento	R\$ 83,22	R\$ 141.474,00
Especificação: Salgados de forno, Canudinho de carne ou frango, Empadinha de frango, Empadinha de carne, Pastel de frango, Pastel de carne, Pastel de queijo, Coxinha de frango, Espirra de carne ou frango, Bolinha de queijo e Pãezinhos recheados.					

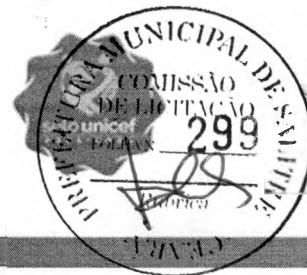


4	PRATOS FEITOS (QUENTINHAS)	7850.0	Unidade	R\$ 24,95	R\$ 195.857,50
Especificação: Arroz, feijão de corda, purê de batata, salada simples, frango ou carne bovina.					
5	ALMOÇO OU JANTAR: SALADAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)	5650.0	Unidade	R\$ 27,96	R\$ 157.974,00
Especificação: ALMOÇO OU JANTAR: SALADAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor), Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão), Salada simples (alface, tomate, cebolinha, pimentão) e Vinagre. ARROZ: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Arroz branco, Arroz com brócolis e Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas). ACOMPANHAMENTOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Farofa, Batata doce, Purê de batata e Purê de jerimum. PRATOS PRINCIPAIS: (02 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes) Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol, Strognhoff de carne e Panquecas de carne. Carnes Brancas: Peito de frango ao molho, Peito de frango empanado e Strogonoff de frango. BEBIDAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Refrigerantes (Coca-Cola, Fanta uva, Fanta laranja, guaraná, soda limonada), Sucos naturais (laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá) e Água mineral (sem gás) em garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado.					
6	CAFÉ DA MANHÃ: BOLOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)	9200.0	Unidade	R\$ 17,98	R\$ 165.416,00
Especificação: CAFÉ DA MANHÃ: BOLOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Bolo de chocolate, Bolo de Cenoura, Bolo de macaxeira, Bolo fofo e Bolo de milho. BEBIDAS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Sucos naturais (laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá), Café, Achocolatado, Água mineral (com e sem gás) - em garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante. (Coca-Cola, Fanta uva, Fanta laranja, guaraná, soda limonada). PÃES ou MINI PÃES: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Francês, Integral, Pão de forma, Pão de hot dog e Pão de queijo. SALGADOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Salgados de forno, Canudinho de carne, Empadinha de frango, Empadinha de carne, Pastel de frango, Pastel de carne, Pastel de queijo e Coxinha de frango. FRIOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Presunto, Queijo Mussarela ou prato, Ricota, Geleias, Manteiga ou Margarina e Requeijão Cremoso.					
Valor total do lote R\$ 703.520,90 (setecentos e três mil, quinhentos e vinte reais e noventa centavos)					

Por existir histórico de contratações idênticas ou similares o levantamento foi estimado considerando a quantidade de unidades com base no último processo de licitação realizado em 2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2024.02.05.03PMS - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 2024.02.05.03PMS, realizado por licitação via Pregão Eletrônico, realizado em 27/06/2024.

As quantidades foram estimadas para o período de 12 (doze) meses e foram estabelecidas levando-se em consideração o histórico de consumo nos últimos 12 (doze) meses.

7- LEVANTAMENTO DE MERCADO



O objetivo deste levantamento é identificar e analisar as alternativas disponíveis para auxiliar na escolha da contratação, conforme a Lei 14.133/21, além de justificar a escolha da solução mais adequada.

Para a contratação em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site **Portal de Licitações dos Municípios do Estado do Ceará**, disponível em: <https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/abertas>, e Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, disponível em: com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Segue abaixo levantamento extraído do portal de licitações dos municípios no site do TCE/CE e no PNCP, de diversos procedimentos administrativos de licitação realizadas por outros órgãos da administração pública que tratam do tipo de contratação pretendida:

PROCESSO	MUNICÍPIO	OBJETO	FONTE
2025.05.21.003 /2025	BOA VIAGEM	REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE PRESTAÇÕES DE SERVIÇOS DE BUFFET E AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DEMAIS ÓRGÃOS PARTICIPANTES/INTERESSADOS DO MUNICÍPIO DE BOA VIAGEM/CE.	https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/249515/licit/177625
PE2204012025 SEA/2025	ARARENDA	AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES, QUENTINHAS E LANCHES DESTINADOS ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ARARENDÁ-CE.	https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/247796/licit/176779
00.021/2025/20 25	INDEPENDÊNCIA	AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO QUENTINHA, BEBIDAS, KITS DE LANCHES, SANDUÍCHES, COFFE BREAKS E SERVIÇOS DE BUFFET PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE INDEPENDÊNCIA, ESTADO DO CEARÁ.	https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/246921/licit/176343



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

SOLUÇÃO 1: Esta solução consiste na Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada através de licitação ou processo de contratação direta.

SOLUÇÃO 2: Esta solução consiste na contratar empresa especializada em serviços de buffet e coffee break, através de processo de licitação ou contratação direta, garantindo competição e seleção da proposta mais vantajosa.

Análise da Solução 1: O Órgão compraria, via processo licitatório ou através de contratação direta por dispensa de licitação, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados, especialmente contratados para este fim. Não seria uma solução viável já que atenderia somente aquisição de refeições ainda teria gastos com a contratação de equipe para realizar os serviços. Os itens de coffee break não seria atendido.

Análise da Solução 2: A opção pela terceirização dos serviços justifica-se pelas restrições de espaços disponíveis para o preparo e armazenamento dos materiais, bem como na inexistência de quadro de pessoal com as atribuições necessárias para o desenvolvimento das atividades propostas. Assim, faz-se necessária a contratação desse serviço. Ademais, trata-se de demanda específica para atendimento deste órgão, com itens e quantidades peculiares, sendo que os preços registrados em atas de registro de preços não têm o mesmo parâmetro das necessidades da Administração.

Ao observar as soluções postas, ponderando os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, na infraestrutura da contratante e, inclusive levando em consideração a logística e procedimentos para cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, entende-se como mais adequado a **SOLUÇÃO 2**.

Acrescenta-se que nos contratos celebrados pelos órgãos pesquisados o modelo praticado para seleção do fornecedor é o menor preço oferecido, aplicado ao orçamento de referência, tendo como parâmetro a média dos preços obtido conforme Instrução Normativa 65/2021-SEGES e Decreto Municipal nº 240101 de 24 janeiro de 2023.

Essa opção permite maior controle da qualidade dos produtos, favorece a participação de fornecedores locais e assegura o cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência e isonomia, com ampla divulgação do certame. Em situações excepcionais e emergenciais, admite-se o uso da dispensa de licitação, desde que respeitados os limites legais e devidamente justificados.

8 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

LOTE ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	Refrigerantes	280.0	Fardo	R\$ 62,48	R\$ 17.494,40
Especificação: Refrigerantes (Coca-Cola, Fanta uva, Fanta laranja, guaraná, soda limonada)					
Embalagem de 2 litros					

[Handwritten signatures]



2	Sucos naturais	1750.0	Litro	R\$ 14,46	R\$ 25.305,00
Especificação: laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá					
3	COQUITEL SALGADOS TAMANHO MÉDIO	1700.0	Cento	R\$ 83,22	R\$ 141.474,00
Especificação: Salgados de forno, Canudinho de carne ou frango, Empadinha de frango, Empadinha de carne, Pastel de frango, Pastel de carne, Pastel de queijo, Coxinha de frango, Espirra de carne ou frango, Bolinha de queijo e Pãezinhos recheados.					
4	PRATOS FEITOS (QUENTINHAS)	7850.0	Unidade	R\$ 24,95	R\$ 195.857,50
Especificação: Arroz, feijão de corda, purê de batata, salada simples, frango ou carne bovina.					
5	ALMOÇO OU JANTAR: SALADAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)	5650.0	Unidade	R\$ 27,96	R\$ 157.974,00
Especificação: ALMOÇO OU JANTAR: SALADAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor), Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão), Salada simples (alface, tomate, cebolinha, pimentão) e Vinagre. ARROZ: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Arroz branco, Arroz com brócolis e Arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas). ACOMPANHAMENTOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Farofa, Batata doce, Purê de batata e Purê de jerimum. PRATOS PRINCIPAIS: (02 tipos de carnes a escolher dentre as opções seguintes) Carnes Vermelhas: Filé ao molho madeira, Filé à parmegiana, Carne do Sol, Strognhoff de carne e Panquecas de carne. Carnes Brancas: Peito de frango ao molho, Peito de frango empanado e Strogonoff de frango. BEBIDAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Refrigerantes (Coca-Cola, Fanta uva, Fanta laranja, guaraná, soda limonada), Sucos naturais (laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá) e Água mineral (sem gás) em garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado.					
6	CAFÉ DA MANHÃ: BOLOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)	9200.0	Unidade	R\$ 17,98	R\$ 165.416,00
Especificação: CAFÉ DA MANHÃ: BOLOS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Bolo de chocolate, Bolo de Cenoura, Bolo de macaxeira, Bolo fofo e Bolo de milho. BEBIDAS: (05 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Sucos naturais (laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá), Café, Achocolatado, Água mineral (com e sem gás) - em garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L, de acordo com o solicitado, Leite, Refrigerante. (Coca-Cola, Fanta uva, Fanta laranja, guaraná, soda limonada). PÃES ou MINI PÃES: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Francês, Integral, Pão de forma, Pão de hot dog e Pão de queijo. SALGADOS: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Salgados de forno, Canudinho de carne, Empadinha de frango, Empadinha de carne, Pastel de frango, Pastel de carne, Pastel de queijo e Coxinha de frango. FRIOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Presunto, Queijo Mussarela ou prato, Ricota, Geleias, Manteiga ou Margarina e Requeijão Cremoso.					
Valor total do lote R\$ 703.520,90 (setecentos e três mil, quinhentos e vinte reais e noventa centavos)					

Buscou-se a estimativa de preços de mercado através de pesquisa de preços realizada pelo Setor de Compras da Prefeitura de Salitre. Desta forma chegou-se ao valor de **R\$ 703.520,90 (setecentos e três mil, quinhentos e vinte reais e noventa centavos)**. Que



tiveram com base o último processo de licitação realizado em 2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2024.02.05.03PMS - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 2024.02.05.03PMS, realizado por licitação via Pregão Eletrônico, realizado em 27/06/2024.

9 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, JANTAR E COQUETÉIS, DESTINADOS AOS EVENTOS REALIZADOS PELAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE. O objeto referido, por se tratar de serviços de uso comum, por si só, já é quase a solução completa. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição desse produto.

Os fornecimentos serão executados conforme discriminado a seguir:

O fornecimento será efetuado de forma parcelada, conforme solicitação da secretaria contratante.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos produtos, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade.

A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, a nota fiscal dos produtos fornecidos no período anterior, na qual deverá constar as quantidades, os tipos, os valores unitários e totais deduzidos expressos em reais.

Os fornecimentos deverão ser realizados de segunda a sexta-feira, em horário comercial, em local designado pela secretaria contratante.

Diante do valor estimado obtido através da pesquisa de preços realizadas, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade, é a realização de LICITAÇÃO através da modalidade PREGÃO, com base no art. 28, I da Lei 14.133/21.

Analisando as alternativas disponíveis e que atendam à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução que se mostrou mais vantajosa é a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sobre o critério de julgamento de menor preço para contratação, de acordo com especificações comuns de mercado capazes de atender aos requisitos estipulados, dentro dos padrões de qualidade almejados e das normas de segurança pertinentes.

10 – JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

A presente contratação tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, JANTAR E COQUETÉIS, DESTINADOS AOS EVENTOS REALIZADOS PELAS DIVERSAS SECRETARIAS



DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE. Trata-se de uma contratação de natureza essencial, de uso rotineiro e indispensável as ações administrativas das unidades gestoras.

Nos termos do art. 40, §3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto da licitação deve ser considerado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, a fim de ampliar a competitividade e permitir a participação de um maior número de interessados, especialmente microempresas e empresas de pequeno porte.

Contudo, após análise técnica e considerando as peculiaridades da demanda municipal, restou demonstrado que o parcelamento do objeto por item não se revela a alternativa mais eficiente e vantajosa para esta Administração. Em vez disso, optou-se pela estruturação do certame com julgamento por lotes, organizados com base em critérios de similaridade, compatibilidade e afinidade entre os produtos.

Essa opção se justifica, em primeiro lugar, pela necessidade de racionalização administrativa e logística. O agrupamento de itens em lotes permite reduzir a complexidade da gestão contratual e operacional, uma vez que limita o número de contratos e fornecedores com os quais a Administração deverá interagir. O fornecimento por diversos fornecedores distintos, resultante do parcelamento por item, exigiria um controle mais intenso e disperso de entregas, prazos, recebimentos e pagamentos, o que, na prática, aumenta os custos administrativos e o risco de falhas na distribuição dos produtos às diversas unidades consumidoras. O julgamento por lotes, portanto, proporciona maior eficiência à execução contratual.

Ademais, a formação de lotes seguiu critérios técnicos e objetivos, considerando a natureza e as características dos produtos, bem como a viabilidade de fornecimento conjunto. Os produtos foram agrupados de forma coerente, observando a similaridade quanto à forma de acondicionamento, frequência de entrega e necessidades de armazenamento, o que favorece a logística de distribuição por parte dos fornecedores e da própria Administração. Essa organização permite, inclusive, que os licitantes apresentem propostas mais competitivas, aproveitando ganhos de escala e racionalização em sua estrutura de fornecimento.

Importa destacar que a adoção de lotes, tal como dimensionados, também não representa barreira injustificada à competitividade ou à participação de microempresas e empresas de pequeno porte. Os lotes foram estruturados de modo a não concentrar em um único fornecedor volumes excessivos de fornecimento, preservando o equilíbrio e a possibilidade de que empresas locais e regionais possam participar da disputa. Portanto, mesmo com o julgamento por lotes, permanece assegurada a observância do tratamento favorecido previsto na legislação aplicável, incluindo o art. 3º e seus incisos da Lei Complementar nº 123/2006.

A súmula 247 do TCU, listada também assevera na mesma tônica, que é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala.



A *adjudicação* por grupo ou *lote* não é, em princípio, irregular, devendo a Administração, nesses casos, justificar de forma fundamentada, no respectivo processo administrativo, a vantagem dessa opção. (Acórdão 5134/2014-Segunda Câmara | Relator: JOSÉ JORGE)

Com efeito, as justificativas para a adoção em lotes nesse certame são plenamente corroboradas por essa área de licitações por ser essa a opção mais adequada do ponto de vista operacional e econômico, tal como retrata a Súmula 247/TCU.

É lícito o agrupamentos em *lotes* de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si.

Acórdão 861/2013-Plenário | Relator: ANA ARRAES

Além disso, a aquisição visa proporcionar maior eficiência administrativa, com racionalização dos procedimentos logísticos e operacionais. A organização do fornecimento por meio de lotes permitirá à Administração Pública otimizar o controle da execução contratual, simplificar o gerenciamento de entregas, reduzir o número de fornecedores e contratos a serem acompanhados e fiscalizados, e, conseqüentemente, diminuir custos operacionais e riscos de falhas na execução.

A contratação também objetiva alcançar maior economicidade para o Município, uma vez que a estruturação da licitação em lotes coerentes e compatíveis permite que os licitantes formulem propostas mais vantajosas, aproveitando ganhos de escala e otimizando sua logística de fornecimento. Com isso, espera-se não apenas um fornecimento eficiente, mas também a obtenção de melhores preços e condições comerciais, em consonância com os princípios da vantajosidade, da economicidade e da busca pelo interesse público que regem as contratações públicas.

Assim, diante de todo o exposto, resta plenamente justificada a opção pelo **não parcelamento do objeto por item e pela adoção do critério de julgamento por lotes**, na forma prevista no art. 40, §2º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista razões de ordem técnica, administrativa e econômica, voltadas à eficiência da contratação, à segurança do fornecimento e à busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme determinam os princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público que regem a contratação pública.

11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas e serviço de coffee break tem como principal finalidade assegurar o suporte necessário à realização das atividades administrativas, técnicas e institucionais promovidas pelas diversas unidades gestoras do Município de Salitre/CE. Dentre os principais resultados esperados, destaca-se, inicialmente, o atendimento tempestivo e adequado das demandas relacionadas à alimentação institucional, de forma a garantir que eventos como capacitações, reuniões, audiências públicas, oficinas e demais encontros oficiais ocorram com a devida estrutura de apoio, contribuindo para a permanência, conforto e bem-estar dos participantes.



Espera-se, ainda, promover a padronização dos serviços de alimentação fornecidos, com garantia de qualidade, higiene, valor nutricional, apresentação adequada e conformidade com as normas sanitárias vigentes, independentemente da unidade demandante ou do tipo de evento. A centralização da contratação proporcionará a uniformização dos critérios de atendimento e controle sobre a execução contratual, promovendo maior previsibilidade, confiabilidade e segurança para a Administração Pública Municipal.

Outro resultado pretendido com a contratação é a redução de custos operacionais e o aumento do controle orçamentário, uma vez que a contratação prévia e planejada evita aquisições emergenciais ou fragmentadas, que normalmente resultam em valores mais elevados, ausência de critérios técnicos uniformes e aumento do risco de contratação de fornecedores sem a devida qualificação. A medida contribui, portanto, para a economicidade e para a boa gestão dos recursos públicos.

Do ponto de vista da gestão administrativa, a contratação possibilita o aumento da eficiência operacional das unidades gestoras, pois elimina a necessidade de processos individualizados de aquisição para cada evento ou atividade, garantindo agilidade na organização e execução das ações institucionais e assegurando continuidade dos serviços públicos.

Adicionalmente, busca-se com a presente contratação mitigar riscos operacionais e contratuais relacionados à má execução do serviço, à baixa qualidade dos alimentos ou à não observância das exigências legais, especialmente no tocante à vigilância sanitária. A exigência de que a contratada execute diretamente o objeto, com estrutura própria e equipe habilitada, reforça o compromisso com a qualidade e com a integridade da prestação dos serviços.

A contratação também contribui para o cumprimento dos princípios da eficiência, planejamento, padronização e transparência previstos na Lei nº 14.133/2021, promovendo a governança nas contratações públicas, o fortalecimento dos mecanismos de fiscalização e o aumento da confiabilidade institucional. Por fim, destaca-se como resultado essencial a garantia da segurança alimentar dos usuários finais do serviço, considerando que o fornecimento será realizado por empresa regularmente licenciada, tecnicamente habilitada e submetida aos controles sanitários pertinentes, minimizando riscos à saúde dos consumidores.

Dessa forma, os resultados esperados com a presente contratação não se limitam ao fornecimento em si, mas se estendem à qualificação da gestão pública, ao fortalecimento institucional e ao atendimento eficiente e seguro das necessidades do interesse público.

12 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para garantir a adequada execução do contrato de CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, JANTAR E COQUETÉIS, DESTINADOS AOS EVENTOS REALIZADOS PELAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE, a Administração deve adotar as seguintes providências antes da formalização do contrato:



Durante a fase preparatória da contratação, a Administração Pública deverá adotar uma série de providências fundamentais, com o objetivo de garantir a legalidade, a eficiência e a obtenção da proposta mais vantajosa para o interesse público. Essa fase é essencial para o adequado planejamento da contratação, sendo etapa obrigatória nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, e deve observar os princípios da legalidade, eficiência, planejamento, transparência e interesse público.

Inicialmente, será realizada a **identificação da necessidade da contratação**, com base na demanda apresentada por todas as secretarias municipais. Essa necessidade deverá ser formalmente registrada e devidamente justificada.

Em seguida, será elaborado o **estudo técnico preliminar (ETP)**, instrumento que servirá de base para a decisão administrativa e que deverá conter, entre outros elementos, a descrição da necessidade a ser atendida, os requisitos mínimos do objeto, a justificativa da contratação, a análise das alternativas possíveis para atendimento da demanda, a estimativa do custo total da contratação e a demonstração de sua viabilidade. O ETP deverá ainda considerar aspectos relacionados à economicidade, eficiência e sustentabilidade da contratação.

Com base nas conclusões do ETP, será elaborado o **termo de referência**, contendo a descrição detalhada do objeto, as especificações técnicas dos materiais odontológicos a serem adquiridos, os critérios de julgamento, as condições de fornecimento, os prazos, as exigências de habilitação e os demais elementos necessários para orientar a elaboração do edital e a execução contratual.

Outra providência indispensável durante a fase preparatória é a **pesquisa de preços**, que deve observar os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a fim de estimar corretamente o valor da contratação. Essa pesquisa poderá considerar contratações anteriores da Administração, valores registrados em sistemas oficiais (como o Painel de Preços do governo federal), consultas ao mercado e outras fontes idôneas, com o objetivo de garantir uma referência realista e atualizada dos custos envolvidos.

Também deverá ser realizada a **análise de riscos da contratação**, identificando possíveis eventos que possam comprometer a execução contratual, como o fornecimento de produtos com qualidade inferior à especificada, atrasos na entrega ou variações de preços no mercado.

Durante a fase preparatória, a Administração deverá ainda verificar a **existência de previsão orçamentária compatível com o valor estimado da contratação**, assegurando que haja dotação suficiente na Lei Orçamentária Anual e que o procedimento se insira no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município, em conformidade com o art. 150, da Lei nº 14.133/2021.

Por fim, todos os documentos produzidos na fase preparatória deverão ser devidamente registrados e integrados ao processo administrativo eletrônico ou físico da contratação, garantindo-se a devida **publicidade e rastreabilidade dos atos**, conforme exigido pelos princípios da transparência e da motivação.



Essas providências, adotadas de forma diligente e estruturada durante a fase preparatória, são indispensáveis para garantir a adequada definição do objeto, a regularidade do processo licitatório e o sucesso na execução do futuro contrato.

Antes da celebração do contrato administrativo decorrente da licitação para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, JANTAR E COQUETÉIS, DESTINADOS AOS EVENTOS REALIZADOS PELAS DIVERSAS SECRETARIAS**, a Administração deverá adotar uma série de providências prévias, de caráter técnico, jurídico e orçamentário, com o objetivo de assegurar a legalidade, a eficiência e a vantajosidade da contratação.

A primeira providência consiste na verificação da **regularidade da documentação da empresa vencedora**, especialmente no que se refere ao atendimento integral das exigências de habilitação definidas no edital, incluindo regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica compatível com o objeto e situação jurídico-econômica da licitante. Esta etapa é indispensável para comprovar a aptidão da empresa para fornecer produtos com as especificações e exigências de qualidade definidas pela Administração.

Em seguida, deverá ser feita a **análise detalhada da proposta vencedora**, com a conferência da compatibilidade entre os preços ofertados e os valores de referência definidos na pesquisa de mercado realizada na fase de planejamento da contratação. Essa análise é essencial para garantir a **vantajosidade da contratação** nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021, e para assegurar que os materiais a serem adquiridos atendam integralmente às exigências técnicas e de desempenho especificadas no termo de referência.

A Administração deverá, também, providenciar a **elaboração da minuta contratual definitiva**, com base no modelo previamente aprovado no edital, submetendo-a à análise e aprovação da assessoria jurídica do Município. Essa análise prévia tem por finalidade verificar a legalidade do instrumento contratual, a conformidade com o edital, o atendimento às exigências da legislação vigente e a regularidade de todos os atos anteriores à formalização do contrato, nos termos do art. 53 da Lei nº 14.133/2021.

Adicionalmente, antes da assinatura contratual, a Administração deverá exigir da empresa contratada a **apresentação de documentos atualizados que comprovem a manutenção das condições de habilitação**, bem como, se previsto no edital, a **prestação de garantia contratual**, nos moldes do art. 96 da nova Lei de Licitações. Poderá ainda ser requerida declaração de inexistência de fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública.

Por fim, a Administração deverá **designar formalmente o fiscal do contrato**, conforme determina o art. 117 da Lei nº 14.133/2021, especificando suas atribuições quanto à verificação da conformidade dos materiais entregues, controle dos prazos de fornecimento, acompanhamento da execução contratual e elaboração de relatórios que subsidiem eventuais medidas corretivas ou sanções.

13 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES



Não existem em andamento contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

14 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

O Fornecimento deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

A contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e demais envolvidos na prestação dos serviços, devendo ainda estimular as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, pautados nos seguintes pressupostos e exigências:

- a) Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;
- b) Promover a reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades;
- c) Respeitar as Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos, bem como as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, sobretudo, a Resolução - RDC nº 43 - ANVISA, de 1 de setembro de 2015, e a Resolução - RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004, esta última tratando de procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Em especial os produtos indicados neste Estudo, caso vencidos, poderá trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde das pessoas caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

- a) Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.
- b) O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos de invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.



- c) A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.
- d) O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.
- e) Para os produtos frios e congelados, caso não detenham resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade do mesmo podendo causar também danos à saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

- a) Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis.
- b) Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.
- c) Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
- d) Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.
- e) Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega no Almoxarifado que deverá também providenciar o acondicionamento correto.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto, a Equipe de Planejamento da Contratação entende que o modelo de solução proposto se apresenta como a melhor alternativa e declara viável para a organização, por atender os principais quesitos de contratação.

Conforme se verifica no presente ETP, estão configurados os requisitos que sustentam a viabilidade da contratação, bem como a necessidade da contratação, estimativa da quantidade a ser contratada, valor estimado da contratação, entre outros.

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 18, § 1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21.

Salitre (CE) em 18 de junho de 2025.



PREFEITURA MUNICIPAL
SALITRE
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ
CNPJ: 12.464.491/0001-00
FONE: (88) 3537-1200
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



Responsável pelo PLANEJAMENTO:

Aline Ferreira da Silva

ALINE FERREIRA DA SILVA

Presidente

Portaria 02010030/2025

Dislena Maria Alves

DISLENA MARIA ALVES

Secretária

Portaria 02010030/2025

Mateus de Souza Silva

MATEUS DE SOUZA SILVA

Coordenador

Portaria 02010030/2025