



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA**  
*do Acaraú*



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2301.04/2025-SEDUC**  
**Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar**



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.25.01.02.1CE-01 - DATA: 02/12/2024

Categoria: SERVIÇO

### 1. PROBLEMA RESUMIDO

Problema de atender à demanda das diversas secretarias do município de Santana do Acaraú/CE com alimentação adequada e de qualidade, tornando necessária a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de lanches, refeições e quentinhas.

### 2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA PUBLICAÇÃO

Os serviços ora pretendidos são classificados, de acordo com a Lei 14133/2021, como serviços comuns, haja vista que suas características são amplamente conhecidas praticadas no mercado.

Caracteriza-se serviços comuns como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado (art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021).

Unidades Requisitantes:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DO TRABALHO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE  
SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA, TRÂNSITO, CIDADANIA E DEFESA CIVIL  
SECRETARIA DE URBANISMO, OBRAS E SERVIÇOS URBANOS  
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO, DESPORTO E JUVENTUDE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição de lanches e refeições prontas é essencial para o funcionamento eficaz das diversas secretarias e órgãos gestores da Prefeitura Municipal de Santana do Acaraú-CE.

Esses alimentos são fundamentais não apenas para garantir a nutrição e o bem-estar colaboradores, quando esses necessitam de tal serviço, mas também para proporcionar suporte a eventos realizados pelos órgãos, bem como a projetos específicos nas áreas de saúde e assistência social.

O fornecimento dessas refeições adequadas durante a jornada de trabalho, quando os servidores estão em trabalho externo ou ainda em ações, visitas e palestras asseguram que os profissionais mantenham a energia e o foco necessários para desempenhar suas atividades com eficiência. A disponibilidade de lanches e refeições prontas facilita a gestão do tempo, permitindo que os servidores se alimentem de forma prática e rápida, sem comprometer a produtividade.

Além disso, essas aquisições são cruciais para o sucesso de eventos e ações promovidas pelos órgãos, que muitas vezes requerem alimentação para participantes, facilitando a realização de reuniões, capacitações e ações comunitárias. A prestação de serviços de alimentação é essencial para garantir a qualidade e o sucesso desses eventos, proporcionando aos participantes uma experiência agradável e adequada do ponto de vista nutricional e sanitário.

No contexto de projetos específicos nas áreas de saúde e assistência social, a oferta de lanches e refeições contribui para a inclusão e o acolhimento das pessoas atendidas, promovendo um ambiente mais humanizado e acolhedor.

Esse investimento, portanto, não apenas valoriza o servidor público, mas também impacta positivamente a comunidade. Ao garantir a alimentação adequada, promovemos a saúde, o bem-estar e a satisfação no ambiente de trabalho, resultando em um clima organizacional positivo e na melhoria da qualidade dos serviços prestados à população.

Dessa forma, a aquisição de lanches e refeições prontas é imprescindível para o bom andamento das atividades municipais, contribuindo para a realização eficiente de eventos e para a implementação bem-sucedida de projetos que atendem às necessidades da comunidade, especialmente nas áreas de saúde e assistência social e das demais secretarias.

### 4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL



A previsão para a Contratação de empresa para fornecimento de lanches, refeições e refeições tipo quentinha para atender às demandas das diversas secretarias do município, está contemplada no plano de contratação anual do Município de Santana do Acaraú-CE, conforme determina a nova Lei de Licitações 14.133/2021.

## 5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. 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.

2. Para a 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 seguintes documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3. A execução do objeto da futura contratação deverá ser realizada, em regra, diretamente pela contratada, por intermédio de equipe técnica de profissionais com formações técnicas adequadas e experiências anteriores na execução de serviços técnicos semelhantes, observadas rigorosamente as especificações, prazos e condições contidas no Termo de Referência.

4. Prazo para recebimento dos serviços, bem como critérios de pagamento, serão detalhados no Termo de Referência.

5. Os presentes requisitos de contratação foram elencados levando-se em consideração as peculiaridades do serviço a ser prestado.

6. Os serviços possuem natureza continuada, em função de sua essencialidade, visando atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades meio do órgão.

7. Este estudo foi elaborado para o fornecimento de lanches, refeições e refeições tipo quentinha para atender às demandas das diversas secretarias do município de Santana do Acaraú/ce.

8. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

9. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

10. A vigência inicial do contrato será até 31 de dezembro do ano da contratação, com possibilidade de prorrogação nos termos e prazos dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133/2021, desde que seja comprovada a sua vantajosidade e que os serviços tenham sido prestados com eficiência e qualidade.

11. Em síntese, a contratada deverá obedecer às regras estabelecidas no edital de licitação, termo de referência, contrato e proposta, bem como aos seus respectivos documentos complementares, conforme o caso.

12. Procedimentos e rotinas de execução serão detalhados no Termo de Referência.

13. O prazo de execução dos serviços é de doze meses, contados da data do recebimento da "Ordem de Serviço" e poderá ser prorrogado na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

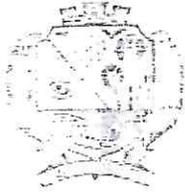
14. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; A proposta das contratadas deverão ser redigidas em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

15. São requisitos de contratação:

15.1. Apresentar os produtos em embalagens adequadas, em perfeito estado, sem sinais de violação.

15.2. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem amassada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

15.3. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atendendo as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade;



15.4. Efetuar a entrega do produto objeto da autorização de fornecimento, de acordo com as necessidades das Unidades Requisitantes, após o recebimento das requisições expedidas pelo setor competente.

15.5. O prazo de entrega do produto ofertado será de imediato, contados a partir da comprovação do recebimento da ordem de compra.

15.6. Planejar previamente suas atividades;

15.7. Prestar os serviços nos endereços solicitados dentro do Município, podendo ser no perímetro urbano ou área rural do município, conforme solicitação e necessidade da secretaria solicitante do Município;

15.8. Prestar os serviços de imediato e apenas mediante a autorização do RESPONSÁVEL, por meio da AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO emitida pelo Setor de Compras da Administração, sob pena de rescisão.

15.9. Dar atendimento adequado e prestar as informações devidas ao Responsável do Município de Santana do Acaraú sobre os serviços prestados de maneira correta e nos prazos estabelecidos neste instrumento;

15.10. As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preço;

15.11. Obedecer às regras sanitárias e de higiene para produção, transporte, armazenamento e entrega da alimentação;

15.12. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas;

15.13. Da Garantia da contratação; NÃO haverá exigência da garantia da contratação.

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao inciso V, do §1º, art. 18 da Lei 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com objetivo de prospectar e analisar soluções para a pretensa contratação, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração, sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência, com análise em contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas através do site Licitações | TCE Ceará, como também foi estabelecida com base nos históricos de contratações anteriores feitas por este órgão em anos anteriores, tudo com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração.

Conforme pesquisa de mercado realizada, vislumbram-se as seguintes alternativas para melhor solução:

Alternativas possíveis:

a) Opção 1 – Produção própria

Requer profissional capacitado e qualificado (ex: cozinheiro, merendeiro) para o prepara e se responsabilizar pela manipulação e produção de alimentação, utilizando ingredientes previamente estabelecidos e trabalha em todo o processo de preparação dos alimentos;

b) Opção 2 - Utilização de tickets em restaurantes ou lanchonetes do município; e

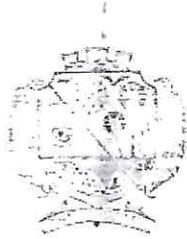
Acesso via tickets/ vale refeição em restaurantes ou lanchonetes que forneçam refeições diárias (prato feito) para viagem ou entrega; quando solicitado a refeição tipo marmitex.

c) Opção 3 - Contratação de empresa que produza, e forneça, sob demanda, lanches e alimentação pronta (tipo quentinha).

Contratação de empresa que produza, manipule e forneça, sob demanda, lanches e refeições pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", através de realização de licitação para contratação de empresa especializada neste recurso.

Justificativa técnica e econômica da escolha da solução.

Considerando que a solução 1 exigiria a contratação de outros profissionais para o serviço, além de acesso a demais recursos como: alimentos específicos, equipamentos de cozinha industrial, recursos domésticos, gás, espaço físico adequado para a produção segura, armazenamento e manipulação dos alimentos, recursos estes não disponíveis na prática diária; a solução 2, não garantem a necessidade nutricional e dietética adequada bem como não fica garantido a qualidade, higiene e segurança alimentar, tal possibilidade não se mostra como possível frente ao objeto em questão. Portanto, entende-se que o formato mais adequado seria a solução 3, considerando a otimização do uso do recurso.



Após levantamento de mercado, estudando a situação atual dos serviços e análise de possibilidades, chega-se à conclusão que a solução a ser contratada consiste basicamente na escolha de proposta com maior vantajosidade pela Administração Pública Municipal, mediante pregão eletrônico para a contratação de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de lanches, refeições e refeições prontas (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", suprimindo a necessidade de fornecimento de alimentação para os usuários dos serviços, garantindo assim nutrição adequada.

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (lanches e refeições tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex".

Nota-se, vantagem na contratação de uma empresa especializada, devido a adequarem profissionais capacitados e demais custos incluídos (como o próprio alimento e armazenamento em local seguro e adequado, gastos com a produção e embalagens, além do transporte, e posterior limpeza do local).

Ainda, observa-se vantagens quanto à conveniência e economia de tempo, garantindo que uma empresa possa se dedicar amplamente a tal finalidade e atue frente a logísticas quanto ao preparo, armazenamento e transporte das refeições, economizando tempo e outros recursos correlacionados.

Alinhado a tal justificativa, também é observado a entrega conveniente, pois a empresa fica responsável também pelo serviço de entrega, distribuição e todos os custos envolvidos (profissional, combustível, direitos trabalhistas entre outros).

Além disso, a empresa garante um suporte nutricional adequado, fornecendo aporte à ampla variedade de cardápios e necessidades alimentares diferentes, o que é comprovado através de documentação de qualificação técnica apresentada no processo de licitação na fase de habilitação.

Outro ponto em destaque são os padrões de qualidade exigida, além de segurança alimentar, pois empresas especializadas passam por rigorosos padrões de qualidade para estarem atuantes no mercado, reduzindo riscos relacionados à qualidade dos alimentos e armazenamento adequado das refeições, garantindo o fornecimento de refeições seguras e saudáveis.

Fator também de relevância é a flexibilidade e escalabilidade, pois as empresas de refeições especializadas geralmente oferecem flexibilidade para ajustar o número de refeições encomendadas com base na realidade diária, observando que os números de refeições solicitadas não são fixos e dependem do número de demandas atendidas, permitindo maior controle de custos e previsão de orçamentos precisos.

Ainda, evidencia-se a redução de responsabilidades, pois ao contratar empresa para a preparação de refeições, o município transfere a responsabilidade de lidar com questões como compras, estoque, gestão de resíduos, mão de obra e conformidade com regulamentos de segurança alimentar para o fornecedor (contratada).

O tipo de solução a contratar é o pregão eletrônico por se tratar de bens e serviços comuns

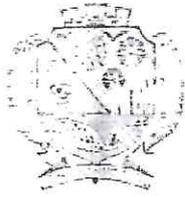
Levando em consideração a necessidade de algumas entregas não serem programadas, face imprevisibilidade e da necessidade, muitas vezes momentânea, já que a realização destes eventos depende de fatores como orçamento, disponibilidade de profissionais, certa estabilidade do quadro das secretarias solicitantes e condições de estar em espaços coletivos, organizações de processos de trabalho, além de agendas prévias e datas de eventos que não são programadas de forma anual.

Assim, a solução a ser contratada consiste basicamente na escolha de proposta com maior vantajosidade pela Administração Pública Municipal, mediante pregão eletrônico para a contratação de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de lanches, refeições e refeições prontas (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", suprimindo a necessidade de fornecimento de alimentação para os usuários dos serviços, garantindo assim nutrição adequada.

Conforme já apresentado, trata-se de uma estimativa de uso de recursos, não sendo possível dimensionar exatamente as especificações e quantitativos detalhados, pois tal uso será de acordo com as necessidades e demandas das Secretarias e da administração pública.

Observa-se também que o processo licitatório permite uma contratação rápida e flexível, com recursos significativamente menores que os utilizados em um processo licitatório tradicional, além da maior agilidade e rapidez quanto ao acesso ao recurso contratado.

A aquisição será realizada conforme a necessidade e a disponibilidade de recursos financeiros.

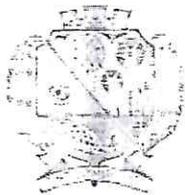


A Contratada fica obrigada a manter a garantia dos serviços exigida neste Termo por no mínimo 12 (doze) meses, disponibilizando os lanches, as refeições/quentinhas de acordo com as demandas solicitadas, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis.

### 8.1. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ITENS A SEREM CONTRATADOS

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Descrição	Unid. Medida	Quant
BOLO SIMPLES TIPO MOLE OU FOFO. BOLO SIMPLES PARA VINTE PESSOAS, PORÇÃO DE 150G, PODENDO SER TIPO MOLE OU TIPO FOFO.	UNIDADE	1345
LANCHE COMPOSTO TIPO 1. LANCHE COMPOSTO POR: 100 ML DE CAFÉ, 100 ML DE LEITE, 150 ML DE SUCO DE FRUTA, DUAS PORÇÕES DE 100G DE BOLO DE SABORES VARIADOS, 50 GRAMAS DE PATÊ EM DOIS SABORES VARIADOS, 100 GRAMAS DE PÃO DE LEITE, 100 GRAMAS DE TORRADA.	UNIDADE	4500
LANCHE COMPOSTO TIPO 2. LANCHE COMPOSTO POR: 180 ML DE CALDO DE CARNE, 02 UNIDADES DE PÃEZINHOS DE LEITE.	UNIDADE	2540
LANCHE COMPOSTO TIPO 3. LANCHE COMPOSTO POR: 180 ML DE CANJA DE FRANGO, 02 UNIDADES DE PÃOZINHO DE LEITE.	UNIDADE	3540
LANCHE COMPOSTO TIPO 4. LANCHE TIPO HAMBÚRGUER SIMPLES (PÃO BOLA COM MAIONESE, QUEIJO, CARNE DE HAMBÚRGUER E TOMATE), EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, DE PLÁSTICO LEITOSO, 01 REFRIGERANTE DE 350ML OU SUCO DE FRUTA DE 350ML SABORES VARIADOS.	UNIDADE	700
LANCHE COMPOSTO TIPO 5. LANCHE TIPO MISTO FRIO (PÃO BOLA COM MAIONESE, QUEIJO, PRESUNTO E TOMATE), EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE PLÁSTICO LEITOSO, 01 REFRIGERANTE DE 350ML OU SUCO DE FRUTA DE 350ML. SABORES VARIADOS.	UNIDADE	2300
REFEIÇÃO (ARROZ E ESTROGONOFRE). REFEIÇÕES COMPLETAS COMPOSTAS POR 100G DE ARROZ, 150G DE ESTROGONOFRE (PODENDO OPTAR POR CARNE BOVINA OU DE AVE), 25G DE BATATA PALHA. UM COPO DE 180ML DE REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTAS.	UNIDADE	2750
REFEIÇÃO (ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO, FAROFA, CARNE). REFEIÇÃO COMPLETA COMPOSTA POR: 100G DE ARROZ, 100G DE FEIJÃO, 80G DE MACARRÃO, 50G DE FAROFA, 50G DE SALADA E 150G DE CARNE (PODENDO OPTAR POR BOVINA OU DE AVE). DOIS COPOS DE 180ML DE REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTAS. E 120G DE SOBREMESA EM CREME SABOR VARIADO.	UNIDADE	2700
REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA. REFEIÇÃO COMPLETA TIPO QUENTINHA COMPOSTA POR: 220G DE ARROZ, 180G DE FEIJÃO, 100G DE MACARRÃO, 150G DE CARNE (PODENDO OPTAR POR BOVINA, SUÍNA OU DE AVE), 100G DE SALADA, FORNECIDA EM EMBALAGEM INDIVIDUALIZADA.	UNIDADE	4500
SALADA DE FRUTAS SALADA DE FRUTAS: EMBALAGEM DE 300ML, COM OPÇÕES DE FRUTAS.	UNIDADE	3620



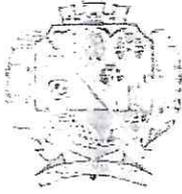
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO ACARAÚ  
Prefeitura Municipal de Santana do Acaraú  
07.598.659/0001-30



SALGADOS CENTO DE SALGADOS TIPO FESTA EM SABORES VARIADOS	CENTO	4300
TORTA DOCE (20 PESSOAS) TORTA DOCE PARA VINTE PESSOAS EM SABOR A ESCOLHER, PORÇÃO DE 150G.	UNIDADE	327
TORTA DOCE (30 PESSOAS). TORTA DOCE PARA TRINTA PESSOAS EM SABOR A ESCOLHER, PORÇÃO DE 150G.	UNIDADE	307
TORTA DOCE (60 PESSOAS). TORTA DOCE PARA SESENTA PESSOAS EM SABOR A ESCOLHER, PORÇÃO DE 150G.	UNIDADE	367
TORTA DOCE(40 PESSOAS) TORTA DOCE PARA QUARENTA PESSOAS EM SABOR A ESCOLHER, PORÇÃO DE 150G.	UNIDADE	327
TORTA SALGADA (FRANGO OU CARNE DE SOL). TORTA SALGADA (FRANGO OU CARNE DE SOL) PARA 20 PESSOAS EM PORÇÕES DE 200G.	UNIDADE	423
TORTA SALGADA (QUEIJO E PRESUNTO) TORTA SALGADA (QUEIJO E PRESUNTO) PARA SESENTA PESSOAS EM PORÇÕES DE 200G.	UNIDADE	383

8.2. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Unid.	Quant	Valor Unit. R\$	Valor total R\$
BOLO SIMPLES TIPO MOLE OU FOFO.	UNIDADE	1345	31,73	42.676,85
LANCHE COMPOSTO TIPO 1.	UNIDADE	4500	19,60	88.200,00
LANCHE COMPOSTO TIPO 2.	UNIDADE	2540	8,81	22.377,40
LANCHE COMPOSTO TIPO 3.	UNIDADE	3540	9,05	32.037,00
LANCHE COMPOSTO TIPO 4.	UNIDADE	700	16,00	11.200,00
LANCHE COMPOSTO TIPO 5.	UNIDADE	2300	15,20	34.960,00
REFEIÇÃO (ARROZ E ESTROGONOFRE).	UNIDADE	2750	16,07	44.192,50
REFEIÇÃO (ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO, FAROFA, CARNE).	UNIDADE	2700	23,93	64.611,00
REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA.	UNIDADE	4500	18,80	84.600,00
SALADA DE FRUTAS	UNIDADE	3620	7,14	25.846,80
SALGADOS	CENTO	4300	44,26	190.318,00
TORTA DOCE (20 PESSOAS)	UNIDADE	327	71,97	23.534,19
TORTA DOCE (30 PESSOAS).	UNIDADE	307	96,44	29.607,08
TORTA DOCE (60 PESSOAS).	UNIDADE	367	177,50	65.142,50
TORTA DOCE(40 PESSOAS)	UNIDADE	327	140,49	45.940,23
TORTA SALGADA (FRANGO OU CARNE DE SOL).	UNIDADE	423	102,33	43.285,59
TORTA SALGADA (QUEIJO E PRESUNTO)	UNIDADE	383	70,33	26.936,39



O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio e-mail, banco de preço públicos praticados, sites, links da internet e coletas em loco constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de R\$ 875.465,53 (oitocentos e setenta e cinco mil quatrocentos e sessenta e cinco reais e cinqüenta e três centavos).

#### 9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do presente objeto se demonstra viável haja vista que a natureza genérica do objeto e variação de consumo ao longo do período demandado, tratando-se de itens/serviços os quais possuem necessidade frequente para o consumo.

Importa frisar que o art. 40º da Lei Federal n.º 14.133/21 destacou tal possibilidade, consoante as seguintes disposições:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

V - Atendimento aos princípios:

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

Deste modo, o parcelamento é viável haja vista as demandas frequentes, contudo, em períodos diversos.

Por sua vez, torna-se economicamente vantajoso que seja realizado nesse formato, posto que as compras são realizadas de acordo com a realidade/necessidade/demanda momentânea das diversas Secretarias, sem que seja necessário a formação de estoque, conservação, guarda, dentre outros fatores os quais implicam em gastos pela Administração ou na majoração final do preço contratado.

#### 10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Conforme detidamente analisado e estabelecido pelo Estudo Técnico Preliminar, este processo licitatório visando a Contratação de empresa para fornecimento de lanches, refeições e refeições tipo quentinha para atender às demandas das diversas secretarias do município, se encontra em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Santana do Acaraú para o exercício financeiro vigente.

A integração deste processo de contratação com as diretrizes estabelecidas pelo Planejamento Anual é evidente, considerando a previsão orçamentária e a necessidade de atendimento às demandas da secretaria requisitante, conforme mapeado e documentado nas etapas iniciais do planejamento estratégico da entidade.

Este alinhamento segue os preceitos estabelecidos pelo art. 18, inciso I da Lei 14.133/2021, que assegura a necessidade da congruência e compatibilidade do processo licitatório com os planos de contratação anuais, sempre que elaborados.

#### 11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Na contratação de uma empresa para fornecer lanches e refeições prontas, os principais resultados esperados e pretendidos geralmente incluem:

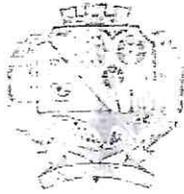
1. Qualidade dos Alimentos: Espera-se que o fornecedor forneça alimentos de alta qualidade, respeitando as normas de higiene e segurança alimentar. Os lanches e refeições devem ser frescos, saborosos e preparados com ingredientes de boa procedência.

2. Pontualidade na Entrega: A empresa contratada deve garantir que os pedidos sejam entregues pontualmente, respeitando os horários pré-estabelecidos pelas unidades requisitantes. A pontualidade é crucial para evitar interrupções nas atividades dos funcionários ou do público atendido.

3. Variedade no Cardápio: Oferece opções variadas e equilibradas de refeições e lanches, que contemplam diferentes preferências e necessidades nutricionais.

4. Consistência no Atendimento: A empresa deve manter um padrão de atendimento consistente, garantindo uma comunicação eficiente com as unidades requisitantes para atender a qualquer ajuste necessário nos pedidos e prazos.

5. Controle de Custos e Economia: Como o processo licitatório concluído, é esperado que o processo seja economicamente vantajoso, permitindo o controle de custos com previsibilidade orçamentária e evitando variações ocasionais nos preços ao longo do período do contrato.



6. Documentação e Conformidade: A empresa deve atender a todos os requisitos legais e regulamentares, incluindo documentação de qualidade, segurança e cumprimento das normas de vigilância sanitária. Isso inclui certificações e licenças de funcionamento atualizadas.

7. Satisfação dos Usuários Finais: Um dos resultados pretendidos é a satisfação dos funcionários ou usuários que consomem os lanches e refeições. A satisfação pode ser avaliada por meio de feedbacks ou pesquisas periódicas para ajustar o serviço às expectativas.

8. Flexibilidade para Demandas Variáveis: A empresa deve ter capacidade para atender às variações da demanda, com agilidade para se adequar aos picos sazonais ou necessidades adicionais de refeições e lanches. Esses objetivos garantem que o serviço oferecido agregue valor à operação das unidades requisitantes, mantendo a eficiência e a qualidade no atendimento diário

## 12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Ao contratar uma empresa para fornecer lanches e refeições prontas, é essencial considerar os possíveis impactos ambientais envolvidos na operação e adotar ações mitigadoras que minimizem o impacto ao meio ambiente. Aqui estão alguns dos impactos e ações sugeridas:

### 1. Produção e Descarte de Resíduos

- Impacto: A geração de resíduos sólidos, como embalagens plásticas, guardanapos, e restos de alimentos, é um dos principais impactos ambientais nesse tipo de serviço.
- Ações Mitigadoras: Contratar empresas que utilizam embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis; Implementar um sistema de coleta seletiva para reciclagem de materiais; Planejar a logística para reduzir o desperdício de alimentos e estimular a compostagem de resíduos orgânicos.

### 2. Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE)

- Impacto: O transporte das refeições prontas e lanches pode contribuir para a emissão de CO<sub>2</sub>, impactando a qualidade do ar.
- Ações Mitigadoras: Priorizar fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e as emissões associadas; Incentivar o uso de veículos elétricos ou de baixo impacto ambiental para o transporte de alimentos; Estimular a compensação de emissões de carbono.

### 3. Consumo de Recursos Naturais

- Impacto: O preparo de refeições exige recursos como água, energia e ingredientes, que, se não forem usados de maneira eficiente, são importantes para o desperdício.
- Ações Mitigadoras: Escolher fornecedores que utilizem práticas sustentáveis, como o uso racional de água e a compra de ingredientes de fontes sustentáveis; Incentivar a economia de energia no preparo dos alimentos; Prefira empresas que utilizam ingredientes orgânicos e produzidos com baixo impacto ambiental.

### 4. Uso de Plásticos e Materiais Não Biodegradáveis

- Impacto: A presença de plásticos especiais, especialmente em talheres, copos e embalagens, gera resíduos de difícil encomenda.
- Ações Mitigadoras: Substitua talheres e copos de plástico por opções compostáveis ou reutilizáveis; Trabalhe com fornecedores que eliminam plásticos de uso único e utilizam materiais mais sustentáveis.

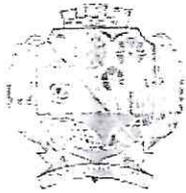
### 5. Desperdício Alimentar

- Impacto: A perda de alimentos representa um grande problema ambiental, pois envolve o desperdício dos recursos utilizados na produção e o aumento de resíduos.
- Ações Mitigadoras: Planejar os pedidos de acordo com a demanda para evitar desperdícios; Parcerias com programas de doação de alimentos não consumidos, como bancos de alimentos, para distribuir excedentes às pessoas em necessidade.

### 6. Escolha do Cardápio e Ingredientes

- Impacto: Ingredientes como carnes, especialmente bovinas, têm alta pegada de carbono devido ao uso de pastagens e emissão de metano.
- Ações Mitigadoras: Incluir opções vegetais ou refeições à base de ingredientes com menor impacto ambiental; Planejar o cardápio priorizando ingredientes sazonais e de produção local; Implementação de Critérios Ambientais no Processo de Contratação

Além das ações específicas, é prejudicial que o processo de contratação da empresa fornecedora de lanches e refeições incluindo critérios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental, de modo a garantir que o fornecedor tenha práticas sustentáveis e compartilhe os valores de preservação ambiental de sua empresa.



### 13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não existem contratações correlatas ou interdependentes em andamento que possam interferir ou necessitar de maiores cuidados no planejamento da futura contratação, no âmbito da Prefeitura Municipal de Santana do Acaraú/CE.

### 14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Em conformidade com o Art. 18º, §1º, Inciso X da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, a administração pública deve tomar uma série de providências antes da celebração do contrato de Contratação de empresa para fornecimento de lanches e refeições prontas. Essas medidas visam garantir uma gestão contratual eficiente e eficaz, além de assegurar a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização. As providências incluem:

#### 1. Planejamento e Definição de Necessidades:

Defina claramente os tipos e as quantidades de lanches e refeições a serem fornecidos.

Determinar a frequência de entrega e os horários adequados.

Considerar requisitos especiais, como restrições alimentares, opções vegetarianas ou para intolerâncias alimentares.

#### 2. Especificação do Serviço:

Elaborar um termo de referência ou edital detalhado, definindo a qualidade dos alimentos, os padrões de higiene e os tipos de cardápio.

Incluir critérios sobre embalagens e métodos de transporte que garantem a integridade dos alimentos até o consumo.

#### 3. Orçamento e Análise de Custos:

Fazer um levantamento dos custos estimados para os serviços, avaliando o mercado e coletando cotações preliminares.

Verifique o orçamento disponível para a contratação e, se necessário, busque alternativas de ajuste.

#### 4. Processo de Licitação:

Se for órgão público, siga os procedimentos da legislação de licitações para selecionar o fornecedor.

Estabelecer critérios de avaliação de propostas, considerando tanto o preço quanto a qualidade e a capacidade técnica das empresas.

#### 5. Análise de Qualificação Técnica e Jurídica:

Exigir que as empresas candidatas apresentem certificados de conformidade com normas sanitárias (ex.: Alvará da Vigilância Sanitária).

Solicitar documentação que comprove a regularidade fiscal e trabalhista.

Verifique a experiência prévia da empresa e possíveis referências.

#### 6. Contrato Formal e Definição de Penalidades:

Estabelecer um contrato formal com cláusulas que definam responsabilidades, prazos, formas de pagamento e disposições para descumprimentos.

Incluir variações para transtornos em casos de atrasos, baixa qualidade, ou não conformidade com normas de higiene.

#### 7. Fiscalização e Acompanhamento:

Designar um responsável para supervisionar o serviço, verificar a conformidade das entregas e comunicar qualquer problema.

Manter relatórios periódicos sobre o desempenho da empresa contratada, registrando ocorrências e feedback dos consumidores finais.

#### 8. Avaliação Contínua e Feedback:

Estabelecer uma rotina de avaliação periódica da satisfação dos consumidores (colaboradores, visitantes, etc.).

Usar o feedback para ajustar o serviço, renovar ou rescindir o contrato ao final do prazo, se necessário.

#### 9. Garantia de Cumprimento das Normas de Segurança Alimentar:

Certifique-se de que a empresa contratada cumpra as normas de segurança alimentar, como o controle de temperaturas, práticas de higiene e rotulagem de alimentos.

Essas etapas ajudam a garantir que uma empresa fornecedora de lanches e refeições prontas ofereça um serviço de qualidade, respeitando os requisitos contratuais e as necessidades da administração.

### 15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações levantadas neste estudo técnico preliminar esclarecemos ser viável, do ponto de vista técnico e econômico a abertura do processo de Pregão Eletrônico para Contratação de empresa para fornecimento



de lanches, refeições e refeições tipo quentinha para atender às demandas das diversas secretarias, no âmbito municipal, dada a natureza do item a ser licitados e o permissivo legal.

Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a Contratação de empresa para fornecimento de lanches, refeições e refeições tipo quentinha, mostra-se viável tecnicamente e necessária.

Os serviços a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podendo ser licitados por meio da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO VIA SRP E JULGAMENTO POR MENOR PREÇO POR ITEM. Assim, com o estímulo a ampla concorrência dos licitantes, a contratação será em itens.

## 16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Adicionalmente, a estrita aderência aos preceitos legais e regulamentares vigentes durante todo o processo licitatório não só assegura a transparência e integridade, mas também reforça o compromisso e preocupação desta municipalidade com os princípios da Administração Pública, como Legalidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade e Eficiência, considerando que este alinhamento normativo garante que todas as etapas do processo sejam conduzidas sob o mais alto padrão ético e legal, consolidando a confiança da sociedade na gestão responsável e eficaz dos recursos públicos.

Portanto, considerando todos os aspectos analisados, é lógico e coerente concluir que a contratação por meio do processo licitatório especificado para o fornecimento de lanches, refeições e refeições tipo quentinha, não apenas apropriada, mas estrategicamente vital para atingir os objetivos almejados pela administração pública.

Este processo não apenas alinha-se com os objetivos institucionais de sustentabilidade e responsabilidade econômica, mas também reafirma o compromisso das unidades demandantes com a entrega de serviços de qualidade, contribuindo significativamente para a melhoria e bem-estar do público.

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

Portanto, recomenda-se a continuidade e a efetivação deste processo de contratação, assegurando que todos os trâmites legais e operacionais sejam rigorosamente seguidos para garantir o sucesso da iniciativa.

Santana do Acaraú-CE, 9 de Dezembro de 2024.

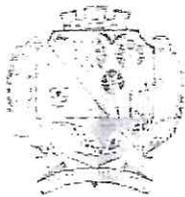
Maria Daniele de Oliveira  
Equipe de Planejamento

Lígia Santos de Menezes  
Equipe de Planejamento

Erica Maria Goreti de Lima  
Equipe de Planejamento

David Willis Carneiro Marques  
Equipe de Planejamento

Francisco Tiberio Cordeiro  
Secretário(a)



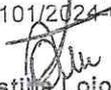
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO ACARAÚ  
Prefeitura Municipal de Santana do Acaraú  
07.598.659/0001-30

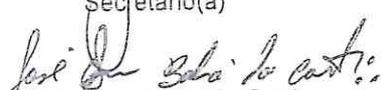


  
Antonio Junior Carneiro  
Secretário(a)

  
Francisco Wesley de Souza  
Secretário(a)

  
Francisco Arlene Farias  
Secretário(a)  
011101/2024-GAB

  
Izabel Cristina Loliola Oliveira  
Secretário(a)

  
Jose Edson Baba da Costa  
Secretário(a)

  
Ana Kilvia de Melo Moura Sabino  
Secretário(a)

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO ACARAÚ  
<https://transparencia.acontratacao.com.br/pmsantanadoacarau/etp>  
CHAVE: 1ce4fe042832e6bd7d06697a43055373

