



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000520240731000146

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade de contratação de serviços de fornecimento de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet para a Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE, surge da demanda por alimentação durante eventos, reuniões, treinamentos e outras atividades promovidas pela secretaria ao longo do ano. Esses serviços são essenciais para garantir o bem-estar e a produtividade dos participantes, bem como para assegurar que os eventos sejam realizados de maneira organizada e eficiente. A contratação visa atender aproximadamente 572 eventos anuais, divididos em serviços de coffee break, kits de lanche e kit almoço tipo quentinha, conforme detalhado a seguir.

A Secretaria da Saúde tem um papel vital na promoção da saúde e no bem-estar da população, realizando frequentemente reuniões, capacitações, eventos e outras atividades que envolvem a participação de funcionários, visitantes, parceiros e a comunidade em geral. Durante essas ocasiões, é fundamental garantir a disponibilização de alimentação adequada, saudável e de qualidade para todos os envolvidos. Além disso, a contratação desses serviços permite uma melhor organização logística e assegura que os compromissos possam ser realizados sem interrupções ou atrasos decorrentes da ausência de alimentação.

Os serviços contratados deverão atender aos critérios de qualidade, higiene e pontualidade, garantindo sempre o cumprimento das normas sanitárias e a adequação ao público-alvo. Será exigida a prestação de serviços personalizados conforme a demanda específica de cada evento, com opções diversificadas de cardápios que contemplem necessidades variadas, incluindo restrições alimentares quando necessário. A correta execução desses serviços é de suma importância para o bom andamento das atividades da Secretaria da Saúde e para a satisfação dos seus participantes.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Secretaria de Saude	CICERA ERICA NASCIMENTO SANTANA

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação para a AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO QUENTINHA,



KITS DE LANCHES, SANDUICHES, COFFEE BREAKS E SERVIÇOS DE BUFFET para atender as necessidades da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE, devem ser detalhadamente fundamentados, prevendo-se critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho. Serão especificados os requisitos gerais, legais, de sustentabilidade e específicos da contratação a seguir.

3.1 Requisitos Gerais

- Fornecimento de refeições, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet conforme solicitado pela Secretaria da Saúde de Tamboril – CE.
- Cardápios variados, assegurando variedade e qualidade nutricional.
- Disponibilidade de mão de obra qualificada, devidamente uniformizada, incluindo garçons e equipe de suporte.

3.2 Requisitos Legais

- Cumprimento integral da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/2004/ANVISA sobre boas práticas para serviços de alimentação.
- Atendimento às normas sanitárias vigentes, incluindo higiene no preparo, acondicionamento e transporte dos alimentos.
- Comprovação de registro sanitário e outras certificações pertinentes à atividade.
- Garantia de inexistência de condenações por práticas irregulares, conforme a Lei 14.133/2021.

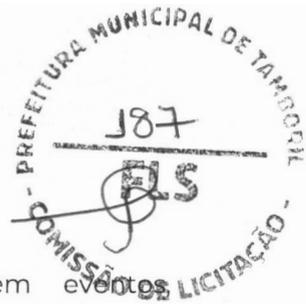
3.3 Requisitos de Sustentabilidade

- Uso prioritário de insumos e produtos perecíveis oriundos de fontes sustentáveis e locais, minimizando o impacto ambiental.
- Embalagens biodegradáveis ou recicláveis, sempre que aplicável.
- Procedimentos de logística reversa para reciclagem e desfazimento de resíduos, conforme a legislação ambiental vigente.

3.4 Requisitos da Contratação

- Fornecimento de coffee breaks tipo self-service, kits de lanches, quentinhas e serviços de buffet conforme especificações detalhadas para cada evento, garantindo a quantidade e tipo de alimentos conforme demanda da Secretaria.
- Conclusão e apresentação do cardápio a ser servido, previamente aprovados pela Secretaria da Saúde de Tamboril – CE.
- Fornecimento de todo o material necessário, como utensílios, mesas e cadeiras, de boa qualidade e adequados ao serviço prestado.
- Transporte e entrega de alimentos realizados em condições que mantenham as características físicas, físico-químicas e microbiológicas adequadas para o consumo, obedecendo rigorosos padrões de higiene.
- Disponibilidade de um número adequado de profissionais (um garçom para cada 25 pessoas) uniformizados e identificados, conforme especificado para cada tipo de serviço.

3.5 Requisitos Essenciais



- Capacidade logística comprovada para realizar entregas em eventos considerando o raio de até 30 km do município de Tamboril – CE, assegurando pontualidade e frescor dos alimentos.
- Comprovação de infraestrutura suficiente e adequada para a execução dos serviços, incluindo visita técnica a ser realizada pela contratante nas instalações do fornecedor.
- Garantia de substituição dos alimentos e cardápios em eventos consecutivos para evitar a repetição e assegurar a frescura dos produtos fornecidos.
- Todos os preços ofertados deverão já incluir todas as despesas diretas e indiretas, tais como transportes, impostos, seguros, encargos sociais e trabalhistas, e locação de materiais necessários para a prestação dos serviços conforme o Termo de Referência.
- Adaptação à necessidade de agendamento prévio dos serviços com uma antecedência mínima de 72 horas para preparação adequada dos eventos.

4. Levantamento de mercado

Para a aquisição de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet destinados a atender as necessidades da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE, foram identificadas as principais soluções de contratação utilizadas entre os fornecedores e os órgãos públicos:

- Contratação direta com o fornecedor
- Contratação através de terceirização
- Formas alternativas de contratação

Com base no levantamento realizado e no cenário atual do mercado, foram feitas as seguintes considerações para cada uma das soluções propostas:

- **Contratação direta com o fornecedor:**
 - A contratação direta com o fornecedor pode proporcionar maior controle sobre a qualidade dos produtos e serviços oferecidos, além de permitir negociações mais transparentes e eficazes.
 - Essa solução também pode reduzir os custos logísticos e operacionais, uma vez que evitaria intermediários.
 - No entanto, a contratação direta pode exigir um processo de seleção mais detalhado e criterioso para garantir que os fornecedores atendam todos os requisitos necessários de qualidade e higiene.
- **Contratação através de terceirização:**
 - A terceirização dos serviços pode oferecer flexibilidade e especialização do pessoal envolvido, reduzindo a necessidade de gerenciamento interno e permitindo que o foco seja direcionado para outras atividades prioritárias da Secretaria da Saúde.
 - No entanto, essa solução pode levar a um aumento dos custos totais devido à necessidade de pagamento de taxas de gerenciamento e possíveis custos adicionais com fiscalização e garantia da qualidade dos serviços prestados.
- **Formas alternativas de contratação:**
 - Outras formas de contratação podem incluir parcerias público-privadas, consórcios de compra, ou adesão a atas de registro de preços existentes. Essas alternativas podem trazer a possibilidade de obtenção de preços mais



competitivos e condições de fornecimento diferenciadas.

- o No entanto, essas soluções podem demandar mais tempo e complexidade na execução do processo licitatório, além de possíveis limitações quanto à flexibilidade e rapidez no atendimento das demandas imediatas.

Após a análise das soluções disponíveis e considerando as peculiaridades da demanda da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE, conclui-se que:

- A contratação direta com o fornecedor é a solução mais adequada para atender as necessidades dessa contratação, uma vez que permite maior controle da qualidade e higiene dos alimentos fornecidos, além de possibilitar negociações mais acertadas e evita custos adicionais com taxas de gerenciamento. Adicionalmente, os requisitos técnicos e de higiene exigidos serão melhor atendidos por fornecedores que possuam sede, filial ou unidade de produção a uma distância máxima de 30 km do município de Tamboril, conforme as normas estabelecidas pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/2004/ANVISA.

5. Descrição da solução como um todo

A solução ora apresentada visa a aquisição de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet para atender as necessidades da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE. A contratação está fundamentada nos princípios e disposições da Lei 14.133/2021, que estabelece, entre outros, os princípios da eficiência, economicidade, e desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º), e foi elaborada considerando as melhores práticas e soluções disponíveis no mercado.

O objeto destina-se a garantir a alimentação adequada para eventos, reuniões, capacitações e demais atividades promovidas pela Secretaria da Saúde, proporcionando refeição de qualidade e em conformidade com as normas sanitárias. Para tanto, serão adquiridos os seguintes itens:

- Coffee break tipo self service com diversos itens alimentares e acompanhamento de garçom devidamente uniformizado;
- Kits de lanche variados, com diferentes opções de salgados, frutas, bebidas e complementos;
- Kit almoço tipo quentinha, contendo uma refeição completa com variedades de carnes, acompanhamentos e bebidas.

Os serviços de buffet e fornecimento de refeições deverão ser prestados por empresa especializada, sediada a no máximo 30 km do município de Tamboril. Essa proximidade é fundamental para garantir a frescura e qualidade das refeições, além de permitir um controle mais rigoroso das condições sanitárias, conforme estabelece a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/2004/ANVISA.

Com base na jurisprudência relativa à Lei 14.133/2021, a escolha desta solução é justificada como a alternativa mais adequada existente no mercado. A padronização dos cardápios, aliada à exigência de serviços de qualidade e conformidade com as normas sanitárias, assegura o cumprimento das diretrizes de economicidade e eficiência. Além disso, permite a melhor utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros da Administração, conforme disposto no Art. 18, § 1º, inciso IX da citada lei.



A especificação completa dos serviços a serem contratados, incluindo materiais e mão de obra necessária, baseia-se em práticas consagradas de aquisição e fornecimento, privilegiando empresas preparadas para atender as demandas com excelência. A contratação foi planejada minuciosamente para suprir uma necessidade essencial da Secretaria da Saúde, contribuindo para o bem-estar dos participantes dos eventos e garantindo a entrega eficiente e adequada das refeições.

Portanto, a solução descrita neste ETP reúne as condições necessárias para atender ao interesse público, proporcionando refeições variadas, nutritivas e seguras, e observando os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021. Esta é considerada a melhor solução técnica e economicamente viável para o atendimento das necessidades da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Coffe break tipo self service	3.800,000	Unidade
Especificação: Coffe break tipo self service com coordenação e garçom (um garçom para cada 25 pessoas) devidamente uniformizado e identificado, mesa com toalha, cadeiras, jarras, bandejas, taças, talheres inox, guardanapos de papel, tendo como cardápio: achocolatado, 02 tipos de sucos naturais e 02 tipos de refrigerante, salada de frutas variadas, torradas, mini sanduiches variados, massa salgada, salgados fritos e de forno, 01 massa doce (bolo variado), ovos fritos, cuscuta, tapioca mini pães, queijo, presunto, carne moída.			
2	Coffe break tipo self service	3.800,000	Unidade
Especificação: Coffe break tipo self service com coordenação e garçom (um garçom para cada 25 pessoas) devidamente uniformizado e identificado, mesa com toalha, cadeiras, jarras, bandejas, taças, talheres inox, guardanapos de papel, tendo como cardápio: 02 tipos de carne (vermelha e branca), dois tipos de salada (crua e cozida) arroz, feijão de dois, massas, farofa, um tipo de sobremesa, água, suco ou refrigerante.			
3	Kit lanche – opção 01 : salgado de forno (frango, carne ou misto) pesando 80g, fatia de bolo (mole ou fofo) pesando 80g, salada de frutas com leite condensado pesando 200g, café, suco de poupa de frutas ou refrigerantes variados.	2.400,000	Unidade
Especificação: Kit lanche – opção 01 : salgado de forno (frango, carne ou misto) pesando 80g, fatia de bolo (mole ou fofo) pesando 80g, salada de frutas com leite condensado pesando 200g, café, suco de poupa de frutas ou refrigerantes variados.			
4	Kit lanche – opção 02 : pão de forma com patê pesando 80g, tapioca recheada (frango, queijo ou misto) pesando 80g, frutas tipo: maçã, banana e mamão, café, leite, suco de polpa de frutas ou refrigerantes de sabores variados.	2.400,000	Unidade
Especificação: Kit lanche – opção 02 : pão de forma com patê pesando 80g, tapioca recheada (frango, queijo ou misto) pesando 80g, frutas tipo: maçã, banana e mamão, café, leite, suco de polpa de frutas ou refrigerantes de sabores variados.			
5	Kit almoço tipo quentinha contendo: arroz tipo 1 ou baião de dois, macarrão tipo espaguete ou parafuso, feijão tipo 1, farinha de mandioca ou de milho, salada de verdura crua ou cozida, carne bovina sem osso ou frango, suco de polpa de fruta ou refrigerante variado.	5.400,000	Unidade
Especificação: Kit almoço tipo quentinha contendo: arroz tipo 1 ou baião de dois, macarrão tipo espaguete ou parafuso, feijão tipo 1, farinha de mandioca ou de milho, salada de verdura crua ou cozida, carne bovina sem osso ou frango, suco de polpa de fruta ou refrigerante variado.			

7. Estimativa do valor da contratação



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Coffe break tipo self service	3.800,000	Unidade	20,17	76.646,00
Especificação: Coffe break tipo self service com coordenação e garçom (um garçom para cada 25 pessoas) devidamente uniformizado e identificado, mesa com toalha, cadeiras, jarras, bandejas, taças, talheres inox, guardanapos de papel, tendo como cardápio: achocolatado, 02 tipos de sucos naturais e 02 tipos de refrigerante, salada de frutas variadas, torradas, mini sanduiches variados, massa salgada, salgados fritos e de forno, 01 massa doce (bolo variado), ovos fritos, cuscuz, tapioca mini pães, queijo, presunto, carne moída.					
2	Coffe break tipo self service	3.800,000	Unidade	17,93	68.134,00
Especificação: Coffe break tipo self service com coordenação e garçom (um garçom para cada 25 pessoas) devidamente uniformizado e identificado, mesa com toalha, cadeiras, jarras, bandejas, taças, talheres inox, guardanapos de papel, tendo como cardápio: 02 tipos de carne (vermelha e branca), dois tipos de salada (crua e cozida) arroz, baião de dois, massas, farofa, um tipo de sobremesa, água, suco ou refrigerante.					
3	Kit lanche – opção 01 : salgado de forno (frango, carne ou misto) pesando 80g, fatia de bolo (mole ou fofo) pesando 80g, salada de frutas com leite condensado pesando 200g, café, suco de poupa de frutas ou refrigerantes variados.	2.400,000	Unidade	15,57	37.368,00
Especificação: Kit lanche – opção 01 : salgado de forno (frango, carne ou misto) pesando 80g, fatia de bolo (mole ou fofo) pesando 80g, salada de frutas com leite condensado pesando 200g, café, suco de poupa de frutas ou refrigerantes variados.					
4	Kit lanche – opção 02 : pão de forma com patê pesando 80g, tapioca recheada (frango, queijo ou misto) pesando 80g, frutas tipo: maçã, banana e mamão, café, leite, suco de polpa de frutas ou refrigerantes de sabores variados.	2.400,000	Unidade	16,37	39.288,00
Especificação: Kit lanche – opção 02 : pão de forma com patê pesando 80g, tapioca recheada (frango, queijo ou misto) pesando 80g, frutas tipo: maçã, banana e mamão, café, leite, suco de polpa de frutas ou refrigerantes de sabores variados.					
5	Kit almoço tipo quentinha contendo: arroz tipo 1 ou baião de dois, macarrão tipo espaguete ou parafuso, feijão tipo 1, farinha de mandioca ou de milho, salada de verdura crua ou cozida, carne bovina sem osso ou frango, suco de polpa de fruta ou refrigerante variado.	5.400,000	Unidade	15,49	83.646,00
Especificação: Kit almoço tipo quentinha contendo: arroz tipo 1 ou baião de dois, macarrão tipo espaguete ou parafuso, feijão tipo 1, farinha de mandioca ou de milho, salada de verdura crua ou cozida, carne bovina sem osso ou frango, suco de polpa de fruta ou refrigerante variado.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 305.082,00 (trezentos e cinco mil e oitenta e dois reais)

8. Condições de Participação e Limitação Geográfica

Para a participação no certame licitatório, as empresas devem atender aos seguintes critérios de habilitação técnica e econômico-financeira, estando também sujeitas a uma limitação geográfica específica:

1. Localização Geográfica:

Os fornecedores deverão ter sede, filial ou unidade de produção localizada a uma distância máxima de 30 km do endereço da sede da contratante. Esta proximidade é fundamental para assegurar a frescura e qualidade das refeições entregues, além de permitir uma logística eficiente e ágil, evitando atrasos que



possam comprometer a realização dos eventos.

- A comprovação da localização geográfica será feita por meio de documentos oficiais, como o comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e comprovante de endereço atualizado da sede, filial ou unidade de produção.
- A comprovação deverá ser feita pelas empresas participantes do certame quando solicitada pela pregoeira e dentro do prazo estipulado no edital.

2. Qualificação Técnica:

As empresas participantes devem comprovar que possuem capacidade técnica para executar os serviços listados no objeto da licitação. Esta comprovação poderá incluir:

- Apresentação de atestados de capacidade técnica fornecidos por entidades públicas ou privadas, que certifiquem a realização de serviços similares ao objeto da licitação.
- Descrição detalhada da estrutura física, equipamentos e pessoal técnico disponíveis para a execução dos serviços contratados, conforme especificado nas normativas vigentes de higiene e segurança alimentar.

3. Qualificação Econômico-Financeira:

Os licitantes devem demonstrar situação econômico-financeira compatível com as obrigações a serem assumidas. Para tanto, deverão apresentar:

- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa.
- Certidões negativas de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, no caso de pessoa física.
- Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) igual ou maior que 1, obtidos a partir do balanço patrimonial apresentado.

4. Normas Sanitárias e de Qualidade:

Os serviços oferecidos devem estar em conformidade com as normas sanitárias e de qualidade vigentes. Para tanto:

- Os licitantes devem possuir todas as autorizações, licenças e alvarás necessários para a operação, incluindo o Alvará de Funcionamento, Licença Sanitária e Certificado do Corpo de Bombeiros.
- Observância das exigências previstas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/2004/ANVISA e outras normativas vigentes relacionadas à segurança alimentar.
- Serão realizadas visitas técnicas periódicas nas instalações do fornecedor para verificar a conformidade do ambiente com as normas da ANVISA e outras regulações pertinentes.

5. Sanções pelo Não Cumprimento:

O não atendimento às limitações geográficas e demais requisitos estabelecidos implicará a desclassificação automática do licitante, sem prejuízo das sanções previstas na legislação aplicável.



9. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A Lei nº 14.133/2021 estabelece como regra geral o parcelamento do objeto nas licitações, com o objetivo de ampliar a competitividade, permitir um melhor aproveitamento do mercado e assegurar a viabilidade técnica e econômica do objeto licitado. A seguir, apresentamos uma avaliação detalhada sobre a possibilidade de parcelamento para a contratação de ****AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO QUENTINHA, KITS DE LANCHE, SANDUICHES, COFFEE BREAKS E SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DA SAÚDE DO MUNICÍPIO DE TAMBORIL – CE.****

- ****Avaliação da Divisibilidade do Objeto:****

O objeto da licitação é tecnicamente divisível, uma vez que envolve diferentes tipos de serviços de alimentação que podem ser fornecidos separadamente, tais como quentinhas, kits de lanche, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet. Essa divisão pode ser feita sem prejuízos para a funcionalidade ou para os resultados pretendidos pela Administração.

- ****Viabilidade Técnica e Econômica:****

A divisão do objeto é técnica e economicamente viável, pois permite a participação de empresas especializadas em cada tipo de serviço, assegurando a qualidade e a eficácia dos resultados. Além disso, a contratação segmentada pode resultar em maior eficiência no fornecimento e na gestão dos contratos.

- ****Economia de Escala:****

O parcelamento não resultará em perda significativa de economia de escala. A divisão dos serviços de alimentação em diferentes modalidades (quentinhas, kits de lanche, sanduíches, coffee breaks e buffet) não acarretará um aumento proporcional dos custos que supere os benefícios da divisão, garantindo assim a eficiência na aquisição.

- ****Competitividade e Aproveitamento do Mercado:****

O parcelamento contribui para uma maior competitividade e possibilita um melhor aproveitamento do mercado, permitindo a participação de mais fornecedores, inclusive de menor porte. Isso pode resultar em melhores ofertas e, conseqüentemente, em uma contratação mais vantajosa para a Administração.

- ****Decisão pelo Não Parcelamento:****

No caso dos serviços de buffet contratados em grande volume, pode-se considerar o não parcelamento para evitar a dispersão de responsabilidades e garantir a padronização e qualidade das refeições servidas. No entanto, esta exceção deve ser bem justificada, demonstrando que a divisão acarretaria prejuízos, como a perda de economia de escala ou o impacto negativo nos resultados pretendidos.

- ****Análise do Mercado:****

A análise do mercado reforça a justificativa para o parcelamento, uma vez que a



contratação de diferentes tipos de serviços de alimentação segmentados está alinhada às práticas do setor econômico em questão. O mercado dispõe de fornecedores especializados em cada tipo de serviço, possibilitando uma ampla concorrência e ofertas mais competitivas.

- ****Consideração de Lotes:****

Considera-se a divisão em lotes para possibilitar a participação de fornecedores que não têm capacidade para entregar a totalidade dos serviços. Essa prática é viável para grandes volumes de compras e pode ser aplicada desde que isso não implique em prejuízos à economia de escala. Por exemplo, os serviços de coffee breaks podem ser divididos em lotes específicos para diferentes tipos de eventos.

Portanto, a decisão pelo parcelamento do objeto de contratação é fundamentada na viabilidade técnica e econômica, na manutenção da economia de escala, na ampliação da competitividade e no melhor aproveitamento do mercado. Esta abordagem está em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 e contribui para a eficiência e eficácia da licitação.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação para a aquisição de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet para atender às necessidades da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Tamboril para o exercício financeiro de 2024. Esta contratação está prevista e detalhada no referido plano, garantindo a compatibilidade com os objetivos estratégicos da administração pública local.

O processo administrativo número 0000520240731000146, especificamente destinado a esta finalidade, foi devidamente incluído no Plano de Contratações Anual, seguindo todos os parâmetros e diretrizes estabelecidos pela entidade. A inserção desta necessidade no planejamento anual visa assegurar a regularidade e adequação das aquisições de serviços e bens pela Secretaria da Saúde, promovendo a eficiência e a gestão adequada dos recursos públicos.

Além disso, a compatibilização com as leis orçamentárias foi considerada ao longo de todo o processo de planejamento, garantindo o respaldo financeiro necessário para a execução efetiva da contratação. A previsão e o alinhamento com o planejamento estratégico da administração são fundamentais para assegurar que os serviços contratados atendam às demandas e necessidades do município, sem comprometer outros compromissos orçamentários.

11. Resultados pretendidos

A contratação dos serviços de fornecimento de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet tem como objetivo primordial atender de forma adequada e eficiente às necessidades da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril - CE. Os resultados pretendidos com essa contratação incluem:



- 1. Garantia de Qualidade Alimentar: Fornecimento de alimentos de alta qualidade e preparados de acordo com as normas sanitárias estabelecidas pela ANVISA, assegurando a segurança e bem-estar dos consumidores.
- 2. Eficiência Operacional: Prover refeições e lanches dentro do prazo e conforme os horários estipulados para cada evento, garantindo que as atividades da Secretaria da Saúde não sejam interrompidas ou prejudicadas por atrasos ou falhas logísticas.
- 3 .Adequação Nutricional: Oferecer cardápios variados e balanceados nutricionalmente, atendendo às necessidades específicas dos eventos e dos consumidores, contribuindo para a promoção da saúde.
- 4 .Conformidade com Requisitos Técnicos: Cumprimento rigoroso das especificações técnicas detalhadas no termo de referência, incluindo requisitos de higiene, acondicionamento e transporte dos alimentos.
- 5. Atendimento Personalizado: Oferta de um cardápio personalizado, alinhado às necessidades e preferências dos eventos, com possibilidade de ajustes conforme solicitado pela contratante.
- 6 .Prontidão e Gestão de Riscos: Capacitação e disponibilidade para atender prontamente a qualquer demanda adicional ou emergência que surja durante a execução dos eventos.
- 7. Transparência e Controle: Implementação de mecanismos de fiscalização e controle de qualidade contínuos, assegurando a conformidade com os contratos e possibilitando sanções em caso de não cumprimento.
- 8. Impacto Positivo na Saúde Pública: Contribuir para a realização eficiente das atividades da Secretaria da Saúde, permitindo que os profissionais e participantes dos eventos se concentrem nas suas tarefas, sabendo que terão acesso a alimentação de qualidade.
- 9 .Economicidade: Obtenção de refeições e serviços com o melhor custo-benefício, evitando desperdícios e permitindo um uso mais eficiente dos recursos públicos.

Estes resultados estão em conformidade com os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021, que visa a promoção da eficiência, economicidade e transparência nas contratações públicas. A efetividade na prestação destes serviços será avaliada continuamente para assegurar o alinhamento com os objetivos estratégicos da Secretaria da Saúde e o interesse público.

12. Providências a serem adotadas

- 12.1. Elaboração do Edital: Redigir o edital de licitação com base na Lei 14.133/2021, considerando todas as condições e especificações estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar. O edital deve incluir os critérios de julgamento, requisitos de qualificação, formato das propostas, prazos e penalidades aplicáveis.
- 12.2. Publicação do Edital: Divulgar o edital de licitação em meios oficiais e no site do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para garantir a publicidade e transparência do processo, conforme disposto na legislação vigente.
- 12.3. Convocação de Fornecedores: Convidar fornecedores qualificados e que possuam sede, filial ou unidade de produção a uma distância máxima de 30km do endereço da sede da contratante para participarem do processo licitatório,



garantindo a qualidade e integridade do fornecimento dos serviços.

- 12.4. **Visita Técnica:** Organizar visitas técnicas nas instalações dos fornecedores para verificar a conformidade com os itens exigidos no edital, conforme as normas sanitárias estabelecidas pela ANVISA. Elaborar pareceres técnicos com os resultados das visitas.
- 12.5. **Sessão Pública de Licitação:** Realizar a sessão pública de Pregão Eletrônico, assegurando que todas as etapas do processo sejam cumpridas e que todas as propostas sejam devidamente avaliadas conforme os critérios definidos no edital.
- 12.6. **Análise das Propostas:** Avaliar as propostas recebidas com base nos critérios de menor preço e qualificação técnica, conforme especificações do edital. Registrar em ata todos os passos do processo avaliativo.
- 12.7. **Homologação e Adjudicação:** Após a análise das propostas, proceder à homologação do resultado do pregão e adjudicação do objeto ao vencedor, respeitando os prazos legais.
- 12.8. **Formalização do Contrato:** Elaborar e assinar o contrato com a empresa vencedora, contendo todas as cláusulas necessárias para garantir o cumprimento das obrigações, especialmente no que diz respeito aos requisitos específicos de higiene, transporte e fornecimento dos alimentos.
- 12.9. **Capacitação de Servidores:** Capacitar os servidores da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE para gerirem e fiscalizarem o contrato, conforme as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021.
- 12.10. **Fiscalização e Monitoramento:** Estabelecer um plano de fiscalização contínua para monitorar o cumprimento das condições contratuais, qualidade dos serviços prestados e conformidade com as normas sanitárias. Registrar todas as inspeções e intervenções realizadas.
- 12.11. **Gestão de Riscos:** Identificar e gerir os riscos que possam comprometer a boa execução contratual, implementando medidas corretivas sempre que necessário.
- 12.12. **Avaliação de Desempenho:** Implementar um sistema de avaliação de desempenho dos fornecedores, baseado na qualidade dos serviços entregues, pontualidade e satisfação dos usuários finais.
- 12.13. **Relatórios de Acompanhamento:** Elaborar relatórios periódicos de acompanhamento da execução contratual, contendo dados sobre a entrega dos serviços, eventuais problemas, ações corretivas adotadas e resultados alcançados.

13. Justificativa para adoção do registro de preços

A opção pela não adoção de sistema de registro de preços para a aquisição de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet para a Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE, fundamenta-se em vários fatores alinhados à Lei 14.133/2021, considerando as especificidades e a natureza do objeto a ser contratado.



- 13.1. Inexistência de Demanda Contínua e Diversificada

Conforme o Art. 82, §3º, II da Lei 14.133, o sistema de registro de preços é mais adequado para itens de demanda contínua. No caso desta contratação, a demanda por serviços de alimentação é específica e pontual, variando conforme os eventos que a Secretaria da Saúde realizará ao longo do ano. Esta variação não se configura como uma demanda contínua e uniforme, o que impede a previsão de quantidade e frequência necessárias para a adoção do sistema de registro de preços.

- 13.2. Complexidade e Especificidade dos Serviços

Os serviços de alimentação demandados apresentam especificidades quanto ao tipo de cardápio, requisitos de higiene, horários de entrega e logística de transporte, conforme destacado na descrição dos requisitos da contratação. A personalização e a variação significativa dos serviços requisitados complicariam a padronização necessária para o registro de preços, conforme estabelecido no Art. 6º, XXIII e no Art. 40 da Lei 14.133.

- 13.3. Necessidade de Controle de Qualidade e Higiene

A proximidade entre o fornecedor e o contratante é essencial para garantir o cumprimento dos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela ANVISA. A adoção de um sistema de registro de preços poderia dificultar a fiscalização contínua e a observância das exigências sanitárias, comprometendo a qualidade dos serviços prestados, conforme preceitua o Art. 18, inciso XI da Lei 14.133.

- 13.4. Consideração da Limitação Geográfica

A exigência de que a empresa fornecedora esteja localizada a uma distância máxima de 30 km do município de Tamboril visa garantir a frescura e qualidade das refeições, além de assegurar a agilidade na logística. O sistema de registro de preços, entretanto, poderia incluir fornecedores de áreas distantes, contrariando essa necessidade logística essencial e os princípios da economicidade e eficiência determinados pelo Art. 5º da Lei 14.133.

- 13.5. Flexibilidade na Gestão dos Eventos

A contratação direta sem o sistema de registro de preços permite à administração ajustar rapidamente os serviços contratados às necessidades específicas dos eventos, sem amarras contratuais que poderiam limitar a capacidade de resposta a mudanças imprevistas ou urgentes, conforme as diretrizes do Art. 18, §1º, inciso I da Lei 14.133.

- 13.6. Garantia de Menor Preço com Qualidade

A modalidade de Pregão Eletrônico, sem registro de preços, permite uma competição aberta e justa, assegurando tratamento isonômico entre os licitantes e a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública conforme Art. 11, incisos I e II da Lei 14.133. Essa modalidade contribui para evitar sobrepreços e superfaturamentos, alinhando a contratação com os princípios da legalidade, moralidade e eficiência.



Portanto, com base nos fatores expostos e conforme os preceitos estabelecidos pela Lei 14.133/2021, a adoção do sistema de registro de preços para esta contratação não se mostra adequada devido à singularidade dos serviços demandados, a necessidade de controle de qualidade rigoroso e a flexibilidade requerida na gestão dos eventos.

14. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

A participação de empresas na forma de consórcio é vedada para esta contratação de acordo com os termos da Lei nº 14.133/2021. Essa decisão é fundamentada pela necessidade de garantir a simplicidade, eficiência e celeridade do processo, bem como pela natureza dos serviços a serem contratados, que demandam uma logística ágil e um controle rigoroso de qualidade.

Nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021:

- I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;
- II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;
- III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;
- IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;
- V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

Adicionalmente, vale destacar que a vedação de participação em consórcio se justifica pelo seguinte:

- I - Redução da Complexidade: A contratação de serviços de alimentação, como quinzenais, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet, requer uma coordenação precisa e simplificada. Consórcios podem aumentar a complexidade da gestão contratual devido à necessidade de coordenação entre as empresas consorciadas.
- II - Garantia de Qualidade e Conformidade: A proximidade geográfica da contratada com o local de execução facilita o controle sanitário e ao acompanhamento rigoroso da qualidade dos serviços prestados, conforme exige a Resolução RDC 216/2004/ANVISA. A participação de consórcios poderia dificultar essa fiscalização.
- III - Logística Ágil: A natureza perecível dos alimentos e a necessidade de entregas pontuais requerem uma logística ágil que pode ser melhor atendida por empresas individualmente, sem a complicação adicional da coordenação requerida entre consorciados.
- IV - Responsabilidade Unificada: A contratação direta de uma única empresa



facilita a atribuição de responsabilidades, garantindo maior clareza na prestação de serviços e nas obrigações contratuais.

Com base nesses fundamentos, fica justificada a vedação da participação de empresas na forma de consórcio neste processo licitatório, assegurando-se maior eficiência, controle e qualidade na prestação dos serviços contratados.

15. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Este levantamento tem como objetivo identificar e avaliar os possíveis impactos ambientais decorrentes da prestação dos serviços relacionados à aquisição de refeições, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet, bem como definir medidas mitigadoras para minimizar esses impactos, conforme orientações estabelecidas pela Lei 14.133/2021.

15.1. Possíveis Impactos Ambientais

- Excessivo uso de materiais plásticos: Descartáveis como copos, pratos, talheres e embalagens para quitinhas podem gerar grande quantidade de resíduos plásticos, contribuindo para a poluição ambiental.
- Desperdício de alimentos: Sobra de alimentos em eventos pode resultar em um aumento de resíduos orgânicos que, se não manejados corretamente, podem gerar emissões de gases do efeito estufa e problemas sanitários.
- Consumo excessivo de energia: A preparação e armazenamento dos alimentos requerem um uso significativo de energia elétrica, principalmente para refrigeradores e sistemas de aquecimento.
- Emissão de gases poluentes: Mecanismos de transporte dos alimentos até o local dos eventos podem contribuir para a emissão de CO₂ e outros poluentes atmosféricos.
- Danos aos recursos hídricos: A lavagem de utensílios e preparação de alimentos pode gerar efluentes líquidos que, se não tratados adequadamente, podem contaminar corpos d'água.

15.2. Medidas Mitigadoras

- Redução e substituição de plásticos: Utilização de materiais biodegradáveis ou compostáveis no lugar de plásticos descartáveis. Incentivando a adoção de embalagens reaproveitáveis e utensílios laváveis.
- Manejo correto de resíduos alimentares: Implementação de práticas de compostagem para sobras de alimentos e parcerias com organizações para doação de alimentos excedentes.
- Otimização de consumo de energia: Utilização de equipamentos eficientes em termos energéticos e planejamento das operações de cozinha para minimizar o tempo de uso de aparelhos elétricos.
- Otimização da logística de transporte: Planejamento de rotas eficientes para reduzir a distância percorrida e optar por veículos com menor consumo de combustível ou veículos elétricos.
- Tratamento adequado de efluentes: Implementação de sistemas de tratamento de águas residuais para garantir que efluentes líquidos atendam aos padrões de



qualidade antes de serem descartados.

- Capacitação e conscientização: Capacitação dos funcionários sobre práticas sustentáveis e conscientização sobre a importância de reduzir impactos ambientais durante a execução dos serviços.

15.3. Monitoramento e Avaliação

Recomenda-se a realização de auditorias ambientais periódicas para avaliar a efetividade das medidas mitigadoras implementadas e garantir a conformidade com as normas ambientais vigentes.

É fundamental também o registro de todas as ações ambientais realizadas, de forma a facilitar a fiscalização e proporcionar evidências caso sejam necessárias.

15.4. Conclusão

A adoção de práticas sustentáveis e a implementação de medidas mitigadoras são essenciais para minimizar os impactos ambientais decorrentes da prestação dos serviços contratados. Dessa forma, será possível alinhar a prestação dos serviços com os princípios de desenvolvimento sustentável conforme previsto na Lei 14.133/2021 e garantir a proteção ambiental.

16. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise detalhada dos aspectos técnicos, econômicos e legais envolvidos na contratação de serviços de fornecimento de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet para atender as necessidades da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE, conclui-se pela viabilidade e razoabilidade da presente contratação, conforme os fundamentos a seguir:

- **Justificativa do Interesse Público:**

A contratação visa atender a uma necessidade essencial da Secretaria da Saúde do Município de Tamboril – CE, proporcionando refeições de qualidade para eventos, reuniões e atividades relacionadas à saúde pública. Este serviço é fundamental para garantir o bem-estar e a eficiência dos profissionais de saúde e participantes dos eventos organizados pela secretaria.

- **Alinhamento com o Planejamento Estratégico:**

A contratação está em consonância com o planejamento estratégico da administração, uma vez que está prevista no plano de contratações anual, conforme disposto no Art. 18, § 1º, II da Lei nº 14.133/2021, e é fundamentada pelo Interesse Público e pela necessidade de prover serviços que facilitem a realização de eventos ligados à saúde pública.

- **Requisitos Técnicos e de Qualidade:**

Os requisitos técnicos foram detalhados de forma a garantir a qualidade dos



serviços prestados, incluindo critérios de higiene, acondicionamento adequado dos alimentos e treinamento dos profissionais envolvidos (art. 18, § 1º, III da Lei nº 14.133/2021).

- **Estudo de Mercado:**

O levantamento de mercado, conforme o Art. 23 da Lei nº 14.133/2021, demonstrou que existem fornecedores capacitados para atender às especificações exigidas, ao mesmo tempo em que o orçamento estimado está compatível com os valores praticados no mercado.

- **Estimativa de Quantidades e Valores:**

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi calculada considerando a média de participação nos eventos, e o valor da contratação foi baseado em cotações de preços colhidas de fornecedores locais, conforme parâmetros estabelecidos pelo Art. 23, I da Lei nº 14.133/2021.

- **Parcelamento da Solução:**

A contratação foi dividida em lotes, o que permite uma maior competitividade e a participação de pequenas e médias empresas, promovendo a economicidade e a eficiência da contratação. O parcelamento está justificado tecnicamente e foi demonstrada vantagem econômica para a administração (Art. 40, III da Lei nº 14.133/2021).

- **Impactos Ambientais:**

Foram identificados possíveis impactos ambientais referentes ao descarte de resíduos alimentares e embalagens. Medidas mitigadoras foram sugeridas, como a utilização de embalagens recicláveis e políticas de manejo de resíduos, em conformidade com os princípios da sustentabilidade destacados no Art. 18, § 1º, XII da Lei nº 14.133/2021.

- **Conclusão:**

Em face do exposto, a contratação dos serviços de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e serviços de buffet revela-se tecnicamente viável e alinha-se aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e interesse público que norteiam a Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021). Recomenda-se, portanto, a continuidade do processo licitatório para a efetiva contratação desses serviços.



**Prefeitura de
Tamboril**



Tamboril / CE, 16 de agosto de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Renato Mota Veras de Oliveira
RENATO MOTA VERAS DE OLIVEIRA
PRESIDENTE