



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000920240916000182

#### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade de contratação de refeições prontas - tipo quentinha - surge da demanda essencial e contínua da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe em fornecer alimentação adequada aos seus funcionários. Esses trabalhadores atuam diretamente em serviços que são fundamentais para a manutenção e o desenvolvimento da infraestrutura municipal, enfrentando muitas vezes condições de trabalho árduas e extenuantes.

Dessa forma, a contratação de refeições prontas visa garantir a disponibilidade de alimentação balanceada e de qualidade, garantindo assim não só o cumprimento das necessidades nutricionais dos trabalhadores, mas também contribuindo para a manutenção da produtividade e bem-estar no ambiente de trabalho. É comprovado que trabalhadores bem alimentados têm melhor desempenho, menor exposição a riscos de saúde e maior satisfação no trabalho, o que se reflete na qualidade do serviço prestado à população.

Além disso, a contratação destas refeições prontas é vista como uma medida estratégica e vantajosa do ponto de vista econômico e logístico. A Secretaria de Infraestrutura não possuía até então uma estrutura própria para o preparo e fornecimento de refeições em quantidade suficiente e com a qualidade necessária, sendo a solução mais adequada a terceirização desse serviço. Essa decisão é pautada em estudos preliminares que indicam que essa medida possibilita uma melhor utilização dos recursos públicos, além de garantir a eficiência e a prontidão no atendimento das demandas alimentares dos funcionários.

A demanda por refeições prontas também considera a necessidade de garantir condições higiênicas adequadas na manipulação, preparo e transporte dos alimentos, mitigando riscos de contaminações que poderiam comprometer a saúde dos funcionários. Esta contratação busca assegurar que as refeições fornecidas atendam às normas de segurança alimentar e sejam entregues de forma lacrada e em embalagem apropriada, para garantir a integridade do alimento até o momento do consumo.

Portanto, a contratação se faz necessária não apenas para assegurar a alimentação dos trabalhadores, mas também para garantir o pleno desenvolvimento das atividades da Secretaria de Infraestrutura de maneira saudável, eficiente e com qualidade.

#### 2. Área requisitante





Área requisitante	Responsável
Secretaria de Infra-Estrutura	Maria da Conceição Chaves

### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente seção visa fundamentar a descrição dos requisitos da contratação que são necessários e suficientes à escolha da melhor solução para a aquisição de refeições prontas - tipo quentinha - para atender as necessidades da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe. A definição dos requisitos envolve a consideração de critérios de sustentabilidade, a observância das regulamentações específicas e a garantia de padrões mínimos de qualidade e desempenho. Estes requisitos são essenciais para assegurar a qualidade e a segurança das refeições fornecidas, bem como o cumprimento da legislação vigente.

#### 3.1 Requisitos Gerais

- As refeições deverão ser embaladas e lacradas em marmitex de alumínio ou isopor nº 09.
- A variabilidade das refeições deverá incluir arroz branco tipo 1, feijão tipo 1 (corda ou carioca), carne vermelha bovina, carne suína ou frango, massas variadas, legumes refogados ou crus e verduras conforme disponibilidade no cardápio diário do fornecedor.
- Os alimentos deverão ser entregues em conformidade com as normas de segurança alimentar, garantindo a integridade e a qualidade dos produtos preparados até a entrega ao consumidor final.

#### 3.2 Requisitos Legais

- Conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) referentes à manipulação, preparação, armazenamento e transporte de alimentos.
- Atendimento às legislações trabalhistas vigentes, garantindo que os fornecedores e seus funcionários estejam devidamente regularizados conforme a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).
- Os veículos utilizados para o transporte das refeições devem estar devidamente limpos e equipados com sistemas de proteção, conforme estabelecido pelas normas de transporte de alimentos.

#### 3.3 Requisitos de Sustentabilidade

- Utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis sempre que possível, para minimizar os impactos ambientais.
- Fornecimento de alimentos preferencialmente de fontes locais, contribuindo para a redução da pegada de carbono e para o apoio aos produtores locais.





- Implementação de práticas de gestão de resíduos sólidos durante o processo de preparação e entrega das refeições.

### 3.4 Requisitos da Contratação

- Os fornecedores devem possuir certificações de boas práticas de fabricação e manejo higiênico-sanitário dos alimentos
- A pontualidade e regularidade na entrega das refeições devem ser rigorosamente observadas, com cronograma a ser previamente acordado entre as partes.
- Controle de qualidade rigoroso deve ser realizado diariamente para garantir que as refeições atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar.
- O fornecedor deve estar preparado para ajustar a quantidade de refeições fornecidas conforme a necessidade diária ou mensal da Secretaria de Infraestrutura.
- Os manipuladores de alimentos devem ser regularmente treinados em boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

### Descrição Final dos Requisitos Essenciais da Contratação

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos essenciais, observando-se a necessidade de não incluir especificações desnecessárias ou excessivas, de modo a garantir a competitividade da licitação:

- Entrega de até 1.200 refeições prontas mensais, embaladas em marmiteix de alumínio ou isopor nº 09, incluindo arroz, feijão, carne (bovina, suína ou frango), massas variadas, legumes e verduras conforme disponibilidade no cardápio diário.
- Conformidade com as regulamentações da ANVISA e legislações trabalhistas vigentes.
- Adesão a critérios de sustentabilidade, como uso de embalagens recicláveis e fornecedores locais.
- Manutenção de padrões rigorosos de controle de qualidade e segurança alimentar durante todo o processo de preparação e entrega das refeições.
- Pontualidade e regularidade na entrega das refeições, conforme cronograma a ser acordado.
- Treinamento regular dos manipuladores de alimentos conforme as boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

### 4. Levantamento de mercado

Para a aquisição de refeição pronta - tipo quentinha - para a Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe, realizou-se uma análise





detalhada das diferentes soluções de contratação disponíveis no mercado. A seguir, listam-se as principais soluções identificadas e a avaliação de sua adequação:

- **Contratação Direta com o Fornecedor:** Esta modalidade permite a compra diretamente de fornecedores que produzem e entregam refeições prontas. Esta solução oferece maior controle sobre a qualidade e os prazos de entrega, além de possíveis negociações específicas com os fornecedores.
- **Contratação Através de Terceirização:** Consiste em contratar uma empresa especializada que gerencia toda a logística de preparo e fornecimento das refeições. Esta abordagem pode ser vantajosa em termos de gestão operacional, porém pode resultar em custos administrativos adicionais.
- **Formas Alternativas de Contratação:** Incluem parcerias com entidades locais, cooperativas de produção de alimentos, ou outras modalidades de contratação como o uso de dispensa eletrônica ou pregão eletrônico.

Após a análise das soluções disponíveis, a contratação direta com o fornecedor foi identificada como a solução mais adequada por diversos fatores, tais como:

- **Controle de Qualidade:** Contratar diretamente um fornecedor específico permite um controle rigoroso sobre a qualidade das refeições fornecidas, garantindo a segurança alimentar e a satisfação dos servidores da Secretaria de Infraestrutura.
- **Economia e Eficiência:** Estudos de mercado indicam que a contratação direta pode resultar em maior economicidade e eficiência para a Administração, evitando custos adicionais que poderiam ser incorridos com terceirizações ou outras formas de intermediação.
- **Urgência na Contratação:** A contratação direta possibilita o atendimento imediato da necessidade de fornecimento contínuo de refeições, fator crucial para a manutenção da eficiência dos serviços públicos prestados pela Secretaria de Infraestrutura.
- **Logística Simplificada:** Contratar diretamente com um único fornecedor simplifica a logística de entrega, facilitando a gestão e a fiscalização do contrato.

Portanto, a adoção da contratação direta com o fornecedor é recomendada como a solução mais viável e eficiente para atender às necessidades específicas da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe.

## 5. Descrição da solução como um todo

A solução para a aquisição de refeições prontas - tipo quentinha - visa atender às necessidades diárias da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe e garantir a alimentação adequada dos servidores envolvidos na execução de suas atribuições. A escolha desta solução segue os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especialmente os princípios da economicidade, eficiência, segurança alimentar e interesse público.

A solução envolve a contratação de um fornecedor especializado na preparação, embalagem e entrega diária de refeições prontas, embaladas e lacradas em marmitex de alumínio ou isopor nº09. Cada refeição deverá conter:

- Arroz branco tipo 1, cozido;





- Feijão tipo 1, corda ou carioca, cozido;
- Carne vermelha bovina, carne suína ou frango preparado;
- Massas variadas;
- Legumes refogados ou crus;
- Verduras e outros itens disponíveis no cardápio diário do fornecedor.

A seguir, são detalhados os componentes e requisitos da solução como um todo:

1. **Adequação Nutricional:** As refeições devem ser balanceadas, atendendo às necessidades nutricionais dos servidores, com uma composição adequada de macronutrientes e micronutrientes, conforme as normas de nutrição vigentes.
2. **Qualidade e Segurança Alimentar:** O fornecedor deve seguir normas rigorosas de segurança alimentar, incluindo a manipulação higiênica dos alimentos, controle de temperatura durante o cozimento e armazenamento, e transporte em condições adequadas para garantir a qualidade e segurança das refeições.
3. **Variedade no Cardápio:** As refeições deverão seguir um cardápio variado mas equilibrado, conforme a especificação, promovendo melhor aceitação e adequação às preferências alimentares diversas dos servidores.
4. **Embalagem e Logística:** As refeições devem ser entregues em embalagens apropriadas que assegurem a integridade dos alimentos. A logística de entrega deve garantir que as refeições cheguem ao destino dentro do prazo estipulado e em condições adequadas para o consumo.
5. **Controle de Qualidade:** Ao fornecer as refeições, o fornecedor deve aplicar procedimentos de controle de qualidade para garantir que todas as fases do processo, desde a seleção dos ingredientes até a entrega final, atendam os padrões requeridos pela Administração.

Com base nos estudos de mercado e nas jurisprudências acerca da Lei nº 14.133/2021, verificou-se que a contratação direta de um fornecedor especializado é a solução mais adequada e vantajosa para resolver as necessidades da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe. A escolha se baseia na capacidade do fornecedor em atender os requisitos nutricionais, garantir a qualidade e segurança alimentar, além de proporcionar logística eficiente e redução de custos operacionais, conforme estabelece o princípio da economicidade presente na referida lei.

Portanto, a contratação para a aquisição de refeições prontas via dispensa eletrônica justifica-se por sua viabilidade técnica e econômica, atendendo plenamente ao interesse público e assegurando a continuidade dos serviços da Secretaria de Infraestrutura com alimentação adequada e segurança alimentar.

## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	REFEIÇÃO - EMBALADA E LACRADA EM MARMITEX DE ALUMINIO OU ISOPOR Nº09	3.000,000	Unidade

Especificação: ARROZ BRANCO TIPO 1, COZIDO; FEIJÃO TIPO 1, CORDA OU CARIOCA COZIDO; CARNE VERMELHA BOVINA, CARNE SUÍNA OU FRANGO PREPARADO; MASSAS VARIADAS; LEGUMES REFOGADOS OU CRUS; VERDURAS, E O QUE HOVER DISPONÍVEL NO CARDÁPIO DIÁRIO DO FORNECEDOR.





## 7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	REFEIÇÃO - EMBALADA E LACRADA EM MARMITEX DE ALUMINIO OU ISOPOR N°09	3.000,000	Unidade	15,70	47.100,00

Especificação: ARROZ BRANCO TIPO 1, COZIDO; FEIJÃO TIPO 1, CORDA OU CARIOCA COZIDO; CARNE VERMELHA BOVINA, CARNE SUÍNA OU FRANGO PREPARADO; MASSAS VARIADAS; LEGUMES REFOGADOS OU CRUS; VERDURAS, E O QUE HOVER DISPONÍVEL NO CARDÁPIO DIÁRIO DO FORNECEDOR.

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\$ 47.100,00 (quarenta e sete mil e cem reais)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento do objeto da contratação de aquisição de refeição pronta - tipo quentinha - para atender as necessidades da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe é fundamentada conforme as orientações estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e segue as seguintes considerações detalhadas:

### 1. Avaliação da Divisibilidade do Objeto:

Foi verificado que o objeto da licitação, consistente na aquisição de refeições prontas, é tecnicamente divisível sem prejuízos para a sua funcionalidade ou para os resultados pretendidos pela Administração. Cada refeição pode ser considerada uma unidade de fornecimento independente, o que possibilita o parcelamento da contratação.

### 2. Viabilidade Técnica e Econômica:

A divisão do objeto em lotes é técnica e economicamente viável, assegurando que a qualidade e a eficácia dos resultados não sejam comprometidas. Estudos de viabilidade indicam que fornecedores locais menores podem atender de forma eficiente a um lote específico de refeições, mantendo o padrão de qualidade exigido.

### 3. Economia de Escala:

O parcelamento não resultará em perda significativa de economia de escala. A análise dos custos envolvidos mostra que a divisão em lotes não acarretará um aumento proporcional dos custos que supere os benefícios da divisão. Os benefícios de envolver diversos fornecedores superam os possíveis aumentos de custos unitários.

### 4. Competitividade e Aproveitamento do Mercado:

A adoção do parcelamento contribui para uma maior competitividade e possibilita um melhor aproveitamento do mercado. O parcelamento permitirá a participação de mais fornecedores, inclusive de menor porte, os quais podem não ter capacidade para atender à totalidade da demanda, mas podem fornecer





partes do quantitativo de forma eficiente.

#### 5. **Decisão pelo Não Parcelamento:**

Não se aplica a este caso, pois a avaliação demonstrou que o parcelamento não acarretaria prejuízos como a perda de economia de escala ou impacto negativo nos resultados pretendidos.

#### 6. **Análise do Mercado:**

Análises de mercado realizadas indicam que fornecedores locais possuem capacidade técnica e experiência para atender a demandas parciais, respeitando as normas de qualidade e segurança alimentar exigidas. Assim, a decisão pelo parcelamento está alinhada às práticas do setor econômico e favorece o contexto local.

#### 7. **Consideração de Lotes:**

A contratação será dividida em lotes, permitindo a participação de fornecedores que não têm capacidade para entregar a totalidade das refeições. Essa prática não implica em prejuízos à economia de escala e facilita a ampliação da competição, contribuindo para uma licitação mais justa e competitiva.

Portanto, a opção pelo parcelamento do objeto da contratação de refeições prontas – tipo quentinha – obedece aos princípios de competitividade, economicidade e eficiência, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O presente processo de contratação para aquisição de refeição pronta - tipo quentinha - para atender as necessidades da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe está plenamente alinhado com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de São João do Jaguaribe para o exercício financeiro de 2024. Este plano foi elaborado com o objetivo de racionalizar as contratações, garantir o alinhamento com o planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias, conforme preceitua a Lei n.º 14.133/2021.

A necessidade desta contratação específica foi identificada e devidamente registrada no referido plano anual, que aponta a importância contínua e essencial do fornecimento de refeições prontas para os trabalhadores da Secretaria de Infraestrutura. O planejamento antecipado demonstra uma abordagem estratégica para assegurar que as atividades não sofram interrupções devido à falta de alimentação adequada, o que poderia impactar negativamente na prestação de serviços públicos.

Ademais, foi garantido que o processo licitatório seguisse todos os princípios da economicidade, publicidade e eficiência, conforme os artigos dispostos na Lei de Licitações. A previsão desse processo no plano anual evidencia a compatibilidade da contratação com as diretrizes e objetivos maiores da Administração Municipal, oferecendo assim uma solução viável e oportuna para a demanda identificada.





## 10. Resultados pretendidos

O objetivo principal da contratação de aquisição de refeição pronta - tipo quentinha - para atender as necessidades da Secretaria de Infraestrutura do município de São João do Jaguaribe é garantir a alimentação adequada e de qualidade para os servidores, visando à manutenção da eficiência e qualidade dos serviços públicos prestados. Abaixo estão os resultados específicos esperados com esta contratação:

- **Continuidade dos Serviços:** Garantir a alimentação contínua e regular dos servidores da Secretaria de Infraestrutura, evitando interrupções que possam comprometer a eficiência operacional dos serviços municipais.
- **Qualidade Nutricional:** Assegurar que as refeições fornecidas sejam nutricionalmente balanceadas, contribuindo para a saúde e bem-estar dos servidores, conforme os requisitos nutricionais previamente estabelecidos.
- **Controle de Qualidade e Segurança Alimentar:** Garantir que todas as refeições atendam aos mais rigorosos padrões de segurança alimentar, seguindo as regulamentações sanitárias vigentes para prevenir quaisquer riscos à saúde dos servidores.
- **Economicidade:** Buscar a solução mais econômica para a Administração, considerando o preço unitário das refeições e os custos associados ao fornecimento e transporte. A contratação deve resultar em uma gestão eficiente dos recursos públicos.
- **Cumprimento de Prazos:** Assegurar que as refeições sejam entregues pontualmente conforme cronograma estabelecido, garantindo a disponibilidade dos alimentos dentro dos horários de refeição dos servidores.
- **Variedade e Satisfação:** Oferecer um cardápio variado e atrativo que atenda às expectativas e satisfaça o paladar dos servidores, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

Esses resultados seguem os princípios da Lei 14.133 de 2021, que rege as contratações públicas, buscando transparência, eficiência, economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Além disso, a observância dos padrões de qualidade e segurança alimentar visa mitigar riscos e garantir a segurança jurídica e a saúde dos servidores municipais.

## 11. Providências a serem adotadas

Para a adequada implementação do processo de contratação de aquisição de refeições prontas - tipo quentinha - para atender às necessidades da Secretaria de Infraestrutura do município de São João do Jaguaribe, as seguintes providências deverão ser adotadas:

### 1. **Elaboração do Termo de Referência:**

Desenvolver um Termo de Referência detalhado, especificando claramente os requisitos técnicos, nutricionais, de controle de qualidade, de segurança alimentar e de embalagem, conforme descritos no Estudo Técnico Preliminar (ETP).







## 2. Pesquisa de Mercado:

Realizar ampla pesquisa de mercado para identificar fornecedores qualificados que possam atender às especificações estabelecidas no Termo de Referência, garantindo a obtenção de propostas competitivas e vantajosas para a Administração.

## 3. Estimativa de Valores:

Elaborar uma estimativa de valores baseada nas cotações obtidas durante a pesquisa de mercado, observando os critérios definidos no §1º do artigo 23 da Lei 14.133.

## 4. Avaliação de Propostas:

Avaliar todas as propostas recebidas com base nos critérios objetivos de julgamento estabelecidos no edital, assegurando o princípio da isonomia e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

## 5. Capacitação de Servidores:

Capacitar servidores envolvidos no processo de fiscalização e gestão contratual para garantir a correta execução do contrato, monitoramento da qualidade das refeições fornecidas e conformidade com os requisitos estabelecidos.

## 6. Formalização do Contrato:

Promover a formalização do contrato com o fornecedor selecionado, incluindo todas as cláusulas que garantam o cumprimento dos requisitos técnicos, a regularidade na entrega das refeições e as sanções aplicáveis em caso de descumprimento.

## 7. Monitoramento e Fiscalização:

Implementar um sistema de monitoramento e fiscalização contínua para verificar a conformidade das refeições fornecidas com os critérios de segurança alimentar, qualidade e variedade do cardápio, conforme descrito no Termo de Referência.

## 8. Acompanhamento Nutricional:

Estabelecer um processo de acompanhamento nutricional das refeições para garantir que atendam às necessidades dos trabalhadores e promover uma alimentação saudável e equilibrada.

## 9. Auditoria e Controle:

Realizar auditorias periódicas para avaliar a conformidade do fornecedor com as obrigações contratuais e identificar possíveis áreas de melhoria, garantindo a transparência e a eficiência na execução do contrato.

## 10. Relatórios de Desempenho:

Elaborar relatórios regulares de desempenho do contrato, destacando o cumprimento dos requisitos estabelecidos, a qualidade do serviço prestado e a





satisfação dos beneficiários, para subsidiar futuras contratações e aprimorar o processo de gestão.

## 12. Justificativa para adoção do registro de preços

Após análise minuciosa das necessidades da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe e do mercado de fornecedores de refeições prontas - tipo quentinha, optou-se pela não adoção do sistema de registro de preços para esta contratação específica. Essa decisão está fundamentada nos seguintes motivos, à luz da Lei 14.133/2021:

- **Urgência na Contratação:**

A alimentação dos funcionários da Secretaria de Infraestrutura possui caráter essencial e contínuo, necessitando, portanto, de um fornecimento imediato para garantir a eficiência dos serviços públicos. A contratação direta permite a prontidão necessária que o sistema de registro de preços, com seus prazos e procedimentos, não alcança de forma eficaz.

- **Incompatibilidade com a Quantidade e Período:**

A quantidade de refeições e o período de fornecimento previstos são específicos e claramente delimitados, não justificando a flexibilidade oferecida pelo sistema de registro de preços. A previsibilidade do consumo torna desnecessário o uso de um sistema que visa facilitar contratos de fornecimento contínuo e com maior variabilidade.

- **Concentração em Um Único Fornecedor:**

Para assegurar a padronização da qualidade das refeições e otimizar a logística de fornecimento, a concentração em um único fornecedor é mais vantajosa. Isso permite um controle mais rigoroso da qualidade e da consistência das refeições fornecidas, o que é crucial para a segurança alimentar dos servidores.

- **Viabilidade Econômica:**

Estudos de mercado indicam que a contratação direta pode resultar em maior economicidade e eficiência para a Administração. O sistema de registro de preços, com seus procedimentos adicionais e possíveis variações de fornecedores, poderia gerar custos adicionais que não se justificam para o volume e periodicidade desta contratação específica.

- **Garantia de Qualidade:**

A escolha de um fornecedor específico possibilita um controle mais rigoroso da qualidade das refeições fornecidas, assegurando que todas as normas de segurança alimentar e nutrição sejam rigorosamente seguidas. Isso é essencial para a manutenção da saúde e bem-estar dos servidores.

Diante dos argumentos apresentados, fica evidente que a adoção do sistema de registro de preços para esta contratação não se alinha às necessidades e





características específicas do objeto em questão e, portanto, a Administração opta pela contratação direta, conforme permitido e regulamentado pela Lei 14.133/2021.

### 13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021, as licitações devem seguir princípios que garantam a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública e a justa competição entre os licitantes. Em alinhamento com esses princípios e buscando evitar riscos e garantir a eficiência no processo licitatório, decidiu-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio nesta contratação específica.

A vedação da participação de empresas em consórcio fundamenta-se nos seguintes argumentos:

- **Eficiência na Gestão do Contrato:** A contratação de um único fornecedor facilita a gestão e fiscalização do contrato, reduzindo os riscos de problemas relacionados à divisão de responsabilidades entre consorciados.
- **Responsabilidade e Obrigações:** Um único fornecedor garante que todas as obrigações contratuais sejam claramente atribuídas e evitam-se conflitos que podem surgir em consórcios, onde a responsabilidade é compartilhada.
- **Padronização da Qualidade:** A contratação de um único fornecedor permite um controle de qualidade mais rigoroso das refeições fornecidas, assegurando a uniformidade e o cumprimento dos requisitos técnicos e de segurança alimentar especificados.
- **Redução de Riscos Contratuais:** A presença de um único fornecedor diminui os riscos de inadimplência e descontinuidade, uma vez que não há a necessidade de coordenação entre diferentes entidades consorciadas.
- **Jurisprudência Aplicada:** Em consonância com o estabelecido nos artigos 40, § 3º, e 72 da Lei nº 14.133/2021, observa-se que a participação em consórcios pode ser vedada quando há justificativa técnica aprovada pela autoridade competente, o que no presente caso, foi devidamente reforçado pelas vantagens práticas apontadas de se contratar um único fornecedor.

Portanto, diante dessas considerações, justificar-se-á a vedação da participação de empresas na forma de consórcio para este processo licitatório, visando garantir a eficiência, qualidade e segurança da contratação.

### 14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A contratação para a aquisição de refeições prontas - tipo quentinha - para atender as necessidades da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe/Ceará pode gerar alguns impactos ambientais que necessitam de medidas mitigadoras para minimizar suas consequências. Conforme estabelecido na Lei 14.133, é fundamental que todas as contratações públicas estejam em consonância com os princípios de desenvolvimento sustentável, conforme descrito no Art. 5º dessa Lei. Abaixo são elencados os possíveis impactos ambientais e as medidas mitigadoras que serão adotadas:





- **Impacto: Geração de Resíduos Sólidos**
  - Medida Mitigadora: Priorizar a utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
  - Medida Mitigadora: Implementação de um sistema de coleta seletiva e orientação aos funcionários para a correta separação dos resíduos.
  - Medida Mitigadora: Fomentar parcerias com cooperativas de reciclagem para destinação correta das embalagens.
- **Impacto: Uso de Recursos Naturais para Embalagens**
  - Medida Mitigadora: Optar por fornecedores que utilizem embalagens com menor pegada ambiental e incentivem práticas de redução, reutilização e reciclagem.
  - Medida Mitigadora: Monitorar e cobrar a aplicação de práticas sustentáveis por parte dos fornecedores contratados.
- **Impacto: Emissão de Poluentes no Transporte de Refeições**
  - Medida Mitigadora: Selecionar fornecedores que possuam frota de veículos com menor emissão de poluentes, preferencialmente que utilizem combustíveis menos prejudiciais ao meio ambiente.
  - Medida Mitigadora: Implementar rotas otimizadas para reduzir a distância percorrida e, conseqüentemente, a emissão de gases poluentes.
- **Impacto: Desperdício de Alimentos**
  - Medida Mitigadora: Monitorar o consumo para ajustar as quantidades de refeições fornecidas de forma a reduzir o desperdício.
  - Medida Mitigadora: Instituir programas de sensibilização e educação para a redução do desperdício alimentar entre os servidores.
  - Medida Mitigadora: Implementar prática de compostagem para os alimentos não consumidos, reduzindo a quantidade de resíduos orgânicos encaminhados para aterros sanitários.

Com a adoção dessas medidas mitigadoras, espera-se que os impactos ambientais resultantes da contratação de refeições prontas sejam significativamente reduzidos, alinhando-se assim ao princípio de desenvolvimento sustentável preconizado pela Lei 14.133/2021, Artigos 5º e 18, incisos XI e XII.

## 15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise detalhada dos requisitos legais, técnicos e econômicos, conclui-se que a contratação de aquisição de refeição pronta - tipo quentinha - para atender as necessidades da Secretaria de Infraestrutura do Município de São João do Jaguaribe é viável e razoável, conforme as disposições da Lei 14.133/2021. Fundamentamos nosso posicionamento favorável nos seguintes pontos:

- **Necessidade Essencial:** A alimentação dos funcionários da Secretaria de Infraestrutura é uma necessidade contínua e essencial para a manutenção da eficiência e qualidade dos serviços prestados pelo órgão. A ausência de refeições adequadas pode comprometer a saúde e a produtividade dos trabalhadores, afetando diretamente o desempenho das atividades essenciais.
- **Economia e Eficiência:** A contratação direta de um único fornecedor, sem a adoção do sistema de registro de preços, mostrou-se mais econômica e eficiente





para a Administração. Estudos de mercado indicam que essa abordagem evita custos adicionais que poderiam ser incorridos com o sistema de registro de preços e permite uma melhor negociação quanto aos valores e condições de fornecimento.

- **Controle e Qualidade:** Contratar diretamente um fornecedor específico possibilita um controle mais rigoroso da qualidade das refeições fornecidas. O cumprimento dos requisitos de nutrição, controle de qualidade, segurança alimentar e higiene é mais efetivo quando há um único fornecedor responsável, facilitando a fiscalização e o atendimento das normas sanitárias vigentes.
- **Atendimento das Disposições Legais:** A contratação observou as disposições da Lei 14.133/2021, atendendo aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público. A dispensa eletrônica, conforme prevista no Art. 75, inciso II da Lei de Licitações, é adequada ao caso, justificando-se pela urgência e necessidade específica do fornecimento contínuo das refeições.
- **Impactos Ambientais:** Considera-se também que a adoção de marmiteira de alumínio ou isopor nº09, com devida gestão de resíduos, atende às necessidades locais sem gerar impactos ambientais significativos. As medidas mitigadoras serão implementadas conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar.

Por todos os pontos apresentados, conclui-se que a contratação de aquisição de refeição pronta para a Secretaria de Infraestrutura de São João do Jaguaribe é plenamente viável, razoável e alinhada com os interesses públicos. Ressalta-se a importância de garantir a continuidade e regularidade do fornecimento das refeições para a manutenção dos serviços públicos essenciais desempenhados pelo órgão.

São João do Jaguaribe / CE, 16 de setembro de 2024

#### EQUIPE DE PLANEJAMENTO

*assinado eletronicamente*

ISLANA SHIRLEY DO NASCIMENTO OLIVEIRA  
PRESIDENTE

*assinado eletronicamente*

TALITA CARLA DE OLIVEIRA CHAVES  
MEMBRO

*assinado eletronicamente*

FRANCISCO RODRIGO SILVA DE ALMEIDA  
MEMBRO

