



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – Descrição da Necessidade da Contratação

Conforme Art. 18, estabelece em seu § 1º, inciso I da Lei 14.133/2021:

Art. 18 A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o *inciso VII do caput do Art. 12 desta Lei*, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

As atividades da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, por sua natureza, frequentemente extrapolam o expediente regular, compreendendo trabalhos itinerantes, visitas a localidades isoladas, fiscalizações, eventos institucionais, reuniões extraordinárias, dentre outras ações que demandam o deslocamento de servidores e colaboradores e a realização de atividades em horários e locais diversos.

Nessas circunstâncias, o acesso à alimentação adequada e de qualidade torna-se um desafio, prejudicando o desempenho e o bem-estar dos envolvidos. A ausência de opções de alimentação próximas ou a indisponibilidade de tempo para o preparo de refeições podem levar à alimentação inadequada, com consequentes impactos na saúde e na produtividade.

Trabalhos Itinerantes e Visitas a Localidades Isoladas: As atividades externas da Câmara Municipal, como visitas a comunidades rurais, fiscalizações em obras e acompanhamento de projetos, exigem o deslocamento de servidores para locais remotos, onde o acesso à alimentação é precário ou inexistente. O fornecimento de marmitas e lanches garante que os servidores tenham acesso à alimentação nutritiva e segura, mantendo sua energia e concentração durante os trabalhos.

Fiscalizações: As ações de fiscalização da Câmara Municipal, seja em órgãos públicos, empresas ou propriedades, podem se estender por longos períodos, muitas vezes em horários incomuns. A disponibilidade de refeições e lanches permite que os servidores se mantenham focados em suas tarefas, sem interrupções para procurar alimentos.

Eventos Institucionais: A Câmara Municipal realiza diversos eventos ao longo do ano, como sessões solenes, audiências públicas, seminários e workshops, que reúnem um grande número de pessoas, incluindo vereadores, servidores, colaboradores e cidadãos. O fornecimento de coffee breaks, lanches e refeições nesses eventos contribui para o sucesso e a organização dos mesmos, além de promover a integração e o networking entre os participantes.

Reuniões Extraordinárias: As reuniões extraordinárias da Câmara Municipal, convocadas para tratar de assuntos urgentes e relevantes, podem ocorrer a qualquer momento, inclusive à noite ou em finais de semana. Nesses casos, o fornecimento de refeições e lanches para os participantes otimiza o tempo e garante a participação de todos, sem que a necessidade de se alimentar se torne um impedimento.

Atendimento à Demanda Específica: Além das situações mencionadas, a Câmara Municipal pode demandar serviços de alimentação para atender a outras necessidades específicas, como recepção de autoridades, eventos comemorativos, treinamentos de servidores, entre outros. A contratação



de um fornecedor de alimentos permite que a Câmara Municipal atenda a essas demandas de forma rápida e eficiente, sem a necessidade de mobilizar sua estrutura interna para preparar alimentos.

A contratação deverá abranger uma variedade de opções de alimentos, de forma a atender às diferentes necessidades e preferências dos usuários, incluindo:

Marmitas: Opção prática e nutritiva para trabalhos externos, fiscalizações e outras atividades que exigem o deslocamento dos servidores.

Refeições: Opção mais completa para eventos institucionais, reuniões extraordinárias e outras situações em que os participantes têm mais tempo para se alimentar.

Salgados, Pizzas, Doces e Bolos: Opções práticas e saborosas para coffee breaks, lanches rápidos e eventos comemorativos.

É fundamental que o fornecedor seja responsável pela qualidade, higiene, segurança e transporte dos alimentos, garantindo que sejam entregues no local e horário adequados, em embalagens apropriadas e que preservem suas características nutricionais e sensoriais.

Considerações Finais, a contratação dos serviços de alimentação, conforme detalhado nesta justificativa, é essencial para garantir o bom funcionamento da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, permitindo que seus servidores e colaboradores desempenhem suas funções com eficiência e bem-estar, e que os eventos institucionais sejam realizados com sucesso.

A presente contratação deverá observar os princípios da economicidade, eficiência, transparência e isonomia, buscando sempre a melhor proposta para a administração pública e garantindo a igualdade de condições entre os licitantes.

Diante disso, o Agente de Contratação e equipe de apoio entendem justa e necessária a realização do presente procedimento administrativo de licitação, modalidade SRP Pregão Eletrônico, em conformidade com a Lei nº 14.133/21, para consequente e posterior contratação de empresa do ramo para o fornecimento dos serviços comuns, cuja proposta seja mais vantajosa. O quantitativo dos serviços foi definido, haja vista a necessidade de deslocamento no decorrer de todo o ano exercício.

II – Previsão no Plano de Contratações Anual

Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão; (Art. 7º, inciso IX da IN 40/2020).

As despesas para atender a esta demanda estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Câmara Municipal de Oeiras do Pará, para o exercício de 2025, assim como no Plano de Contratações (PCA), as quais contam nos autos do processo de acordo com Parecer de Dotações Orçamentárias expedido pelo Setor de Contabilidade da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA.

III – Requisitos da Contratação

Conforme Art. 18, estabelece em seu § 1º, inciso III da Lei 14.133/2021:

Art. 18 A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do Art. 12



desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

III - Requisitos da contratação;

Como requisitos mínimos, arrolam-se:

A *contratada* deverá realizar os serviços, objeto do contrato, conforme a demanda, necessidade e solicitação da *contratante*, considerando sempre a supremacia do interesse público.

Para fins de bem prestar os serviços, necessária a contratação de Prestador apto e que, assim, demonstre documentalmente, o preenchimento dos requisitos exigidos na legislação de regência, considerando a natureza dos serviços licitado.

O requisito básico para Contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas, refeições, salgados, bolos, pizzas e doces, destinado a atender as demandas operacionais da Câmara Municipal de Oeiras, e que ela seja qualificada, licenciada e/ou autorizada, tendo total competência para o fornecimento.

É fundamental que o fornecedor seja responsável pela qualidade, higiene, segurança e transporte dos alimentos, garantindo que sejam entregues no local e horário adequados, em embalagens apropriadas e que preservem suas características nutricionais e sensoriais

A fim de garantir o funcionamento regular e permanente das prestações de serviço para melhoria do município, devem estar apta a exercer a prestar serviço, e estar de acordo com os critérios previamente estabelecidos pelo contratante/fiscalização, principalmente quanto a:

Sustentabilidade

Embalagens: Priorizar embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis, o fornecedor deverá optar pelo uso de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis para marmitas, refeições, lanches e bebidas, como alternativas ecologicamente corretas ao plástico e outros materiais não renováveis.

Reduzir o uso de embalagens individuais: Incentivar o uso de embalagens coletivas para porções maiores de alimentos, como salgados, bolos e doces, a fim de reduzir a quantidade de lixo gerado.

Utilizar embalagens recicláveis: Caso não seja possível utilizar embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis, o fornecedor deverá utilizar embalagens recicláveis, como papel, papelão e vidro, e informar aos usuários sobre a importância da reciclagem e os locais adequados para o descarte.

Transporte

Otimizar rotas de entrega: O fornecedor deverá otimizar as rotas de entrega dos alimentos, a fim de reduzir o consumo de combustível e a emissão de gases do efeito estufa.

Utilizar veículos eficientes: Incentivar o uso de veículos elétricos, híbridos ou movidos a combustíveis renováveis para o transporte dos alimentos, como forma de reduzir o impacto ambiental da entrega.

Incentivar o uso de bicicletas ou outros meios de transporte alternativos: Em áreas de fácil acesso, o fornecedor poderá incentivar o uso de bicicletas ou outros meios de transporte alternativos para a entrega dos alimentos, como forma de promover a mobilidade sustentável.

Alimentos

Priorizar alimentos orgânicos e de produção local: O fornecedor deverá adotar a compra de alimentos orgânicos e de produção local, como forma de incentivar a agricultura sustentável e reduzir o impacto ambiental do transporte de alimentos.



Oferecer opções vegetarianas: Incluir opções vegetarianas no cardápio, como forma de atender à crescente demanda por alimentos mais saudáveis e sustentáveis, além de promover a inclusão e o respeito à diversidade.

Reduzir o desperdício de alimentos: O fornecedor deverá adotar práticas de controle de estoque e planejamento de cardápio, a fim de evitar o desperdício de alimentos.

Outros

Utilizar produtos de limpeza ecológicos: O fornecedor deverá utilizar produtos de limpeza ecológicos para a higienização do local de preparo e transporte dos alimentos, como forma de reduzir o impacto ambiental dos produtos químicos.

Adotar práticas de economia de água e energia: O fornecedor deverá adotar práticas de economia de água e energia no preparo e transporte dos alimentos, como o uso de equipamentos eficientes, o reaproveitamento da água e a utilização de energias renováveis.

Promover a educação ambiental: O fornecedor poderá promover ações de educação ambiental junto aos seus funcionários e aos usuários dos serviços de alimentação, como a divulgação de informações sobre a importância da sustentabilidade e dicas para a redução do desperdício de alimentos e o consumo consciente.

Monitoramento: A Câmara Municipal deverá monitorar o cumprimento das exigências de sustentabilidade pelo fornecedor durante a execução do contrato, podendo realizar auditorias e solicitar informações adicionais.

IV – Estimativas das Quantidades de Contratação

Considerando a natureza de prestação de serviço continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, o serviço será contratado pelo período de 12 (doze) meses, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

A contratação se dá em razão da necessidade do Órgão para cumprimento das diligências legais.

O quantitativo dos serviços para período do Contrato é de 12 meses haja vista a necessidade de todo o ano de exercício. Além disso, o parâmetro utilizado foi o exercício de anos anteriores.

V – Levantamento de Mercado

Em complemento ao texto anteriormente apresentado, e em consonância com o Art. 23 da Lei 14.133/21, detalhamos como o valor estimado da contratação foi definido, buscando compatibilidade com os valores praticados pelo mercado, considerando os preços constantes de bancos de dados públicos, as quantidades a serem contratadas, a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:



(...)

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

O objeto do presente estudo é para o processo de registro de preço para contratação de empresa para eventual aquisição de refeições, marmitas e refeições prontas, em atendimento as necessidades da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
01	MARMITEX TIPO I - ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM COM PESO ESTIMADO DE 800G A 1000G, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, MACARRÃO OU PURÊ, UM TIPO DE CARNE: BOVINA, SUÍNA OU FRANGO UM TIPO DE SALADA (CRUA, REFOGADA, COZIDA OU OLHA) UM TIPO DE LEGUME (CRU, REFOGADO, FRITO OU COZIDO).	UND	1500
02	MARMITEX TIPO II - ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM COM PESO ESTIMADO DE 800G A 1000G, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, MACARRÃO OU PURÊ UM TIPO DE PROTEÍNA TIPO PEIXE UM TIPO DE SALADA (CRUA, REFOGADA, COZIDA OU FOLHA) UM TIPO DE LEGUME (CRU, REFOGADO, FRITO OU COZIDO).	UND	1500
03	REFEIÇÃO TIPO I – ESPECIFICAÇÃO: CARDÁPIO CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO BRANCO, FEIJÃO PRETO, FAROFA, MACARRÃO, PROTEÍNA, CARNES: BOVINA, SUÍNA E FRANGO, OVO FRITO, SALADAS E LEGUMES DE TIPOS VARIADOS.	UND	1000
04	REFEIÇÃO TIPO II – ESPECIFICAÇÃO: CARDÁPIO CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO BRANCO, FEIJÃO PRETO, FAROFA, MACARRÃO, PROTEÍNA TIPO PEIXE, OVO FRITO, SALADAS E LEGUMES DE TIPOS VARIADOS	UND	1000
05	SALGADOS DIVEROS – ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS TIPO MIX: COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO, BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, QUIBE, CANUDINHO DE FRANGO, ENROLADINHO DE SALSICHA FRITO E PASTEL DE CARNE – DEVERÃO TER UM PADRÃO E PESO MÍNIMO DE 40G, APRESENTAR TEXTURA MACIA, OS SALGADOS FRITOS NÃO DEVEM APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA E SER FRITOS EM ÓLEO VEGETAL NÃO REUTILIZADO PARA NÃO ALTERAR O SABOR ESPECÍFICO. A MATERIA-PRIMA PARA CONFECÇÃO DOS SALGADOS DEVERÁ SER DE BOA QUALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES TODOS FRITOS E EMBALADOS.	CENTO	200
06	PIZZA GRANDE E DIVERSAS: ESPECIFICAÇÃO: DIVERSOS SABORES.	UND	500
07	BOLO CONFEITADO E COM RECHEIO – ESPECIFICAÇÃO: ÓTIMA QUALIDADE E PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO COM DIVERSOS SABORES DE RECHEIO E COBERTURA TAMANHO 20CM, SERVE DE 20 A 25 PESSOAS.	UND	100
08	DOCE – ESPECIFICAÇÃO: TIPO BRIGADEIRO SIMPLES DE ÓTIMA QUALIDADE E PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DIVERSOS SABORES.	CENTO	100

Em face da necessidade posta, o presente estudo volta-se à expressar que fora, num prisma inicial, discutido com a administração pública desta casa, sobre a necessidade da aquisição do objeto licitado.

Entendesse que tem a contratada tem que ter ciência das condições citadas a pouco, em virtude da grande necessidade do cumprimento do objeto do certame, como já foi justificado anteriormente.

VI – Estimativa do Valor da Contratação



Conforme demonstrado no item V deste Estudo Técnico Preliminar, a especificidade do objeto, o aspecto técnico e o caráter personalíssimo da contratação para a solução da necessidade justificam o valor estimado para a presente contratação.

É importante frisar que o valor de referência foi obtido através de preços praticados no mercado como disposto anteriormente.

DESCRIÇÃO DOS ITENS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	MARMITEX TIPO I - ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM COM PESO ESTIMADO DE 800G A 1000G, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, MACARRÃO OU PURÊ, UM TIPO DE CARNE: BOVINA, SUÍNA OU FRANGO UM TIPO DE SALADA (CRUA, REFOGADA, COZIDA OU OLHA) UM TIPO DE LEGUME (CRU, REFOGADO, FRITO OU COZIDO).	UND	1500	R\$ 34,333	R\$ 51.499,00
02	MARMITEX TIPO II - ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM COM PESO ESTIMADO DE 800G A 1000G, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, MACARRÃO OU PURÊ UM TIPO DE PROTEÍNA TIPO PEIXE UM TIPO DE SALADA (CRUA, REFOGADA, COZIDA OU FOLHA) UM TIPO DE LEGUME (CRU, REFOGADO, FRITO OU COZIDO).	UND	1500	R\$ 39,000	R\$ 58.500,00
03	REFEIÇÃO TIPO I – ESPECIFICAÇÃO: CARDÁPIO CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO BRANCO, FEIJÃO PRETO, FAROTA, MACARRÃO, PROTEÍNA, CARNES: BOVINA, SUÍNA E FRANGO, OVO FRITO, SALADAS E LEGUMES DE TIPOS VARIADOS.	UND	1000	R\$ 39.000	R\$ 39.000,00
04	REFEIÇÃO TIPO II – ESPECIFICAÇÃO: CARDÁPIO CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO BRANCO, FEIJÃO PRETO, FAROFA, MACARRÃO, PROTEÍNA TIPO PEIXE, OVO FRITO, SALADAS E LEGUMES DE TIPOS VARIADOS	UND	1000	R\$ 42,333	R\$ 42.333,00
05	SALGADOS DIVEROS – ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS TIPO MIX: COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO, BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, QUIBE, CANUDINHO DE FRANGO, ENRROLADINHO DE SALSICHA FRITO E PASTEL DE CARNE – DEVERÃO TER UM PADRÃO E PESO MÍNIMO DE 40G, APRESENTAR TEXTURA MACIA, OS SALGADOS FRITOS NÃO DEVEM APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA E SER FRITOS EM ÓLEO VEGETAL NÃO REUTILIZADO PARA NÃO ALTERAR O	CENTO	200	R\$ 82,677	R\$ 16.533,40



	SABOR ESPECÍFICO. A MATERIA-PRIMA PARA CONFEÇÃO DOS SALGADOS DEVERÁ SER DE BOA QUALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES TODOS FRITOS E EMBALADOS.				
06	PIZZA GRANDE E DIVERSAS: ESPECIFICAÇÃO: DIVERSOS SABORES.	UND	500	R\$ 62,333	R\$ 31.166,50
07	BOLO CONFEITADO E COM RECHEIO – ESPECIFICAÇÃO: ÓTIMA QUALIDADE E PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO COM DIVERSOS SABORES DE RECHEIO E COBERTURA TAMANHO 20CM, SERVE DE 20 A 25 PESSOAS.	UND	100	R\$ 205,000	R\$ 20.500,00
08	Doce Tipo Brigadeiro	CENTO	100	R\$ 85,000	R\$ 8.500,00
VALOR TOTAL					R\$ 268.032,40

VII – Descrição da Solução como um Todo

O fornecimento das refeições deverá ocorrer conforme demanda, obedecendo às especificações estabelecidas pela Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, garantindo padrões adequados de **qualidade, segurança alimentar e higiene**, em conformidade com a legislação vigente, incluindo as normas sanitárias aplicáveis. A contratação por meio do SRP possibilita a aquisição de refeições conforme a real necessidade da Câmara Municipal, otimizando os recursos públicos e evitando desperdícios.

A solução ora apresentada justifica-se pela necessidade de garantir a continuidade dos serviços institucionais da Câmara, assegurando alimentação adequada em reuniões, audiências, sessões plenárias, cursos, capacitações e demais eventos oficiais, sem que haja interrupções ou dificuldades operacionais decorrentes da falta de fornecimento de alimentos.

VIII – Justificativa para o Parcelamento ou Não da Contratação

Por se tratar de uma aquisição de bens de consumo comum, com especificações técnicas distintas e natureza autônoma entre os itens, o parcelamento do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Essa prática está alinhada ao disposto no art. 40, §2º, inciso II da Lei nº 14.133/2021, que determina que o instrumento convocatório deverá prever, sempre que possível, o fornecimento parcelado, a fim de aproveitar as peculiaridades do mercado e permitir a ampla participação de licitantes.

A adoção da licitação por itens, neste caso, visa garantir a ampliação da competitividade, evitar a concentração de mercado e buscar melhores condições comerciais para cada item licitado, uma vez que os bens a serem adquiridos possuem funções e usos distintos, podendo haver fornecedores especializados por categoria.

Tal entendimento encontra amparo na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU), a qual dispõe que:

“É obrigatória a adjudicação por item, e não por preço global, salvo nas hipóteses devidamente justificadas em razão da natureza do objeto licitado.”

Dessa forma, a divisão do objeto por item não só é juridicamente possível como representa a melhor prática administrativa, ao viabilizar a contratação mais vantajosa para a Administração Pública, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e da competitividade, conforme previsto no art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

IX – Resultados Pretendidos

Como resultado, tem-se o atendimento da necessidade detalhada no Título I deste Estudo, mormente no que diz respeito à suprir a demanda administrativa

X – Providências a serem adotadas pela Administração Previamente à Celebração do Contrato

Desejável o desenvolvimento de competências na temática do Plano de Contratações Anual, sem prejuízo que tal se dê de forma concomitante à contratação.

Após a definição da empresa vencedora do certame, a Administração Pública deverá adotar uma série de medidas administrativas e legais que antecedem a formalização do contrato, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, garantindo a regularidade e segurança jurídica da contratação.

XI – Contratações Correlatas e Interdependentes

Não há.

XII – Possíveis Impactos Ambientais

Conforme Art. 18, estabelece em seu § 1º, inciso I da Lei 14.133/2021:

Art. 18 A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do Art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:

Emissão de poluentes durante a produção e transporte dos alimentos.

Desperdício de alimentos devido a uma gestão inadequada de estoque e consumo.

Medidas Mitigadoras:

Embalagens Sustentáveis: Utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou retornáveis para reduzir o impacto ambiental.

Energia e Recursos: Implementação de práticas de baixo consumo de energia e água nas cozinhas e centros de produção dos alimentos.

Transporte Verde: Preferência por veículos de transporte que utilizem combustíveis menos poluentes ou por sistemas de logística que otimizem rotas para reduzir a emissão de CO₂.

Logística Reversa: Desenvolvimento de um sistema de logística reversa para o desfazimento e reciclagem adequada de embalagens e resíduos alimentares.

Gestão de Resíduos: Criação de um programa de gestão de resíduos sólidos, incluindo a separação e destinação correta dos materiais recicláveis e orgânicos.

Educação Ambiental: Capacitação e conscientização dos colaboradores sobre práticas sustentáveis e a importância da redução de impactos ambientais.



XIII – Posicionamento Conclusivo

Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 7º, inciso XIII da IN 40/2020):

Este parecer tem como objetivo avaliar a contratação de empresa(s) de FORNECIMENTO DE ALIMENTOS, MARMITAS, REFEIÇÕES, SALGADOS, PIZZAS, BOLOS E DOCES, considerando a viabilidade técnica, operacional e orçamentária, bem como a adequação à necessidade identificada na demanda de contratação.

VIABILIDADE TÉCNICA: A empresa tem que possuir uma equipe qualificada e experiente para atender as exigências e necessidades.

VIABILIDADE OPERACIONAL: A empresa tem que demonstrar capacidade para atender à nossa demanda num prazo estipulado neste documento, assim como no Termo de Referência.

VIABILIDADE ORÇAMENTÁRIA: A proposta financeira apresentada pela empresa deve estar dentro do nosso orçamento.

ADEQUAÇÃO À NECESSIDADE IDENTIFICADA: A contratação desta empresa deve atender diretamente à nossa necessidade identificada da demanda. Isso garantirá que nossas operações continuem sem interrupções e em condições seguras.

A solução em pauta, qual seja, a contratação da fornecedora do *OBJETO LICITADO* subjacente à elaboração e cumprimento de todas as etapas de estudo e levantamento, mostra-se adequada ao atendimento da necessidade consignada no Título I deste Estudo. Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, submete-se à apreciação superior destacando que o mesmo foi elaborado em observância às normas vigentes, em especial a Lei nº 14.133, de 2021.

Deste modo, essa equipe de planejamento declara a viabilidade da contratação pretendida, através de Procedimento Licitatório, com julgamento tipo “menor preço por item”, motivo pelo qual declaramos a viabilidade e razoabilidade da presente licitação, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente as demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo.

Oeiras do Pará/PA, 14 de abril de 2025.

EDUARDA SARGES PEREIRA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO