



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;

A Câmara Municipal de Oeiras do Pará necessita contratar uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios. Esta contratação visa garantir o pleno funcionamento e adequado atendimento das demandas institucionais, zelando pelo bem-estar dos servidores, colaboradores, autoridades, visitantes e toda população que utiliza os serviços disponibilizados pela empresa contratante. A disponibilidade dos gêneros alimentícios contribui diretamente para preservação da saúde e do bem-estar dos envolvidos nas atividades que compõem o quadro do órgão solicitante, refletindo positivamente na qualidade dos serviços prestados à população. A falta de fornecimento adequado de gêneros alimentícios pode resultar em uma série de problemas, como a redução da eficiência nas atividades diárias, aumento de absenteísmo por problemas de saúde, e impacto negativo na qualidade dos serviços de água e saneamento prestados à população. Portanto, a contratação de uma empresa especializada é necessária para suprir essas demandas de maneira eficaz, garantindo o bem-estar dos envolvidos e a continuidade dos serviços essenciais. Além disso, a alimentação adequada é um direito básico e uma necessidade fundamental para todos os indivíduos. Ao garantir o fornecimento de gêneros alimentícios, o órgão está promovendo a qualidade de vida para todos envolvidos e refletindo na excelência dos serviços oferecidos à comunidade.

O critério de julgamento deverá ficar a cargo da CPL a escolha da melhor modalidade de licitação e respeitando os dispositivos da Lei 14.133/21.

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 do órgão contratante.

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.

A contratação deve atender aos seguintes requisitos:

- Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, como frutas, legumes, verduras, carnes e laticínios, que atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar;
- Fornecimentos de gêneros alimentícios não perecíveis, como grãos, farináceos, enlatados, e outros produtos com prazo de validade mais longo;
- Entregas regulares e pontuais conforme cronograma estabelecido pela contratante;
- Armazenamento adequado dos produtos para garantir sua integridade e qualidade até o momento do consumo;
- Cumprimento de todas as normas sanitárias e regulamentação vigentes para o fornecimento de alimentos;

IV – Estimativas das Quantidades de Contratação

Em face da realidade administrativa pública, foi realizado o parâmetro de estimativa de anos anteriores para determinar a quantidade a ser contratada.

V – Levantamento de Mercado

Realizamos pesquisa de preços no banco de preços mantido pela Licitanet Licitacoes Eletrônicas, sob o CNPJ 21.280.462/0001-80 e em contratações similares realizadas por órgãos públicos, buscas em sítios eletrônicos especializados.



Em atendimento à Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços, apresentamos a metodologia utilizada para a obtenção dos valores de mercado, em conformidade com o Art. 5º, incisos I e II, da referida Instrução Normativa:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do

preço estimado em processo licitatório para a aquisição e

contratação de serviços em geral será realizada mediante

a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de

governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive

mediante sistema de registro de preços, observado o índice

de atualização de preços correspondente;

Em complemento ao texto anteriormente apresentado, e em consonância com o Art. 23 da Lei 14.133/2021, 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:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à



mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;
III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contêmham a data e hora de acesso;
(...)

O objeto do presente estudo é para o processo de registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada em prestação de serviços de gêneros alimentícios, para atender as necessidades básicas da câmara municipal de Oeiras do Pará.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	AÇUCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. ASPECTO SÓLIDO ORFO E COR BRANCA COM GRÃOS FINOS E NÃO DEFINIDOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG	KG	480
2	ACHOCOLATADO EM PÓ, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAL, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE, ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE, EM EMBALAGEM COM 400G, CX C/ 24 PCT	CX	24
3	ADOÇANTE LÍQUIDO 100 ML	UND	36
4	ARROZ TIPO 1 PARBORIZADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1KG, C/ PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS	KG	270
5	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA LEITE, CONSTITUÍDA DE FARINHA DE TRIGO, FÉCULAS, LEITE, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% PP, ISENTO DE CORANTES, SUJIDADE, PARASITAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 400G, CX C/ 10 PCT	CX	72



6	BISCOITO SALGADO, CONSTITUÍDA DE FARINHA DE TRIGO, AMIDO, FÉCULAS, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% PP, ISENTO DE CORANTES, SUJIDADE, PARASITAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 400G, CX C/ 10 PCT	CX	72
7	CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO À VÁCUO, EM PCT C/ 500G, CX C/ 20PCT	CX	90
8	CARNE BOVINA COM OSSO DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	200
9	CARNE BOVINA MOIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	100
10	CEBOLA REGIONAL, FRESCA DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM TIPO REDE DE ATÉ 5K.	KG	100
11	CHARQUE, PONTA DE AGULHA C/ POUCA GORDURA VISÍVEL, EMBALAGEM PLÁSTICA EM PVC, A VÁCUO COM 1KG, TENDO SIDO FABRICADO, NO MÁXIMO 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	180
12	COLORAU, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G, COM PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	PCT	70
13	FARINHA DE MANDIOCA, DO GRUPO SECA, EXTRAFINA, BRANCA, TIPO 1, EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA DE 1 KG.	KG	280
14	FEIJÃO CARIOCA	KG	120
15	GOMA DE TAPIOCA REGIONAL	KG	180
16	LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS "A E D" EM EMBALAGEM EM PACOTES PLÁSTICOS E ALUMINIZADOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, CONTENDO 200G, C/PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS. FARDO C/ 50 PCT	FARDO	24
17	LINGUIÇA CALABRESA PCT C/3KG	PCT	60
18	MACARRÃO TIPO SPAGUETTE EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 MG, COM PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS, FARDO C/ 10 PCT	FARDO	26
19	MARGARINA COM SAL, COM 65% DE LÍPIDEOS NO MÍNIMO, 0MG DE COLESTEROL, 0 MG DE SÓDIO, EMBALAGEM COM POTE DE 500G, COM PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	POTE	240
20	ÓLEO DE SOJA 900ML, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EMBALAGEM PET CONTENDO 900 ML	VIDRO	120



21	OVOS DE GALINHA	CUBA	200
22	POLPA PASTEURIZADA DE ABACAXI	KG	100
23	POLPA PASTEURIZADA DE ACEROLA	KG	100
24	POLPA PASTEURIZADA DE CUPUAÇU	KG	100
25	POLPA PASTEURIZADA DE GOIABA	KG	100
26	POLPA PASTEURIZADA DE MANGA	KG	80
27	REFRIGERANTE 2LTS COM 6 UNIDADES	FARDO	90
28	SAL REFINADO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, COM PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	KG	36
29	TOMATE REGIONAL, FRESCA DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM TIPO REDE DE ATÉ 5KG	KG	80
30	VINAGRE, MATÉRIA PRIMA DE VINHO TINTO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50, ASPECTO FÍSICO LIQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 250ML, CX C/ 12	CX	15

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 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.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇUCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. ASPECTO SÓLIDO ORFO E COR BRANCA COM GRÃOS FINOS E NÃO DEFINIDOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG	KG	480	6,16	R\$ 2.956,80
2	ACHOCOLATADO EM PÓ, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAL, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA,	CX	24	197,12	R\$ 4.730,88



	ANTIOXIDANTE, ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE, EM EMBALAGEM COM 400G, CX C/ 24 PCT				
3	ADOÇANTE LÍQUIDO 100 ML	UND	36	8,213	R\$ 295,67
4	ARROZ TIPO 1 PARBORIZADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1KG, C/ PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS	KG	270	8,007	R\$ 2.161,89
5	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA LEITE, CONSTITUÍDA DE FARINHA DE TRIGO, FÉCULAS, LEITE, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% PP, ISENTO DE CORANTES, SUJIDADE, PARASITAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 400G, CX C/ 10 PCT	CX	72	92,40	R\$ 6.652,80
6	BISCOITO SALGADO, CONSTITUÍDA DE FARINHA DE TRIGO, AMIDO, FÉCULAS, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% PP, ISENTO DE CORANTES, SUJIDADE, PARASITAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 400G, CX C/ 10 PCT	CX	72	61,60	R\$ 4.435,20
7	CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO À VÁCUO, EM PCT C/ 500G, CX C/ 20PCT	CX	90	369,60	R\$ 33.264,00
8	CARNE BOVINA COM OSSO DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	200	46,20	R\$ 9.240,00
9	CARNE BOVINA MOIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	100	39,013	R\$ 3.901,30
10	CEBOLA REGIONAL, FRESCA DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM TIPO REDE DE ATÉ 5K.	KG	100	12,32	R\$ 1.232,00
11	CHARQUE, PONTA DE AGULHA C/ POUCA GORDURA VISÍVEL, EMBALAGEM PLÁSTICA EM PVC, A VÁCUO COM 1KG, TENDO SIDO FABRICADO, NO MÁXIMO 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	180	56,467	R\$ 10.164,06



12	COLORAU, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G, COM PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	PCT	70	3,08	R\$ 215,60
13	FARINHA DE MANDIOCA, DO GRUPO SECA, EXTRAFINA, BRANCA, TIPO 1, EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA DE 1 KG.	KG	280	12,32	R\$ 3.449,60
14	FEIJÃO CARIOCA	KG	120	10,267	R\$ 1.232,04
15	GOMA DE TAPIOCA REGIONAL	KG	180	15,40	R\$ 2.772,00
16	LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS "A E D" EM EMBALAGEM EM PACOTES PLÁSTICOS E ALUMINIZADOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, CONTENDO 200G, C/PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS. FARDO C/ 50 PCT	FARDO	24	462,00	R\$ 11.088,00
17	LINGUIÇA CALABRESA PCT C/3KG	PCT	60	92,4	R\$ 5.544,00
18	MACARRÃO TIPO SPAGUETTE EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 MG, COM PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS, FARDO C/ 10 PCT	FARDO	26	66,733	R\$ 1.735,06
19	MARGARINA COM SAL, COM 65% DE LÍPIDEOS NO MÍNIMO, 0MG DE COLESTEROL, 0 MG DE SÓDIO, EMBALAGEM COM POTE DE 500G, COM PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	POTE	240	9,24	R\$ 2.217,60
20	ÓLEO DE SOJA 900ML, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EMBALAGEM PET CONTENDO 900 ML	VIDRO	120	11,293	R\$ 1.355,16
21	OVOS DE GALINHA	CUBA	200	46,20	R\$ 9.240,00
22	POLPA PASTEURIZADA DE ABACAXI	KG	100	30,80	R\$ 3.080,00
23	POLPA PASTEURIZADA DE ACEROLA	KG	100	30,80	R\$ 3.080,00
24	POLPA PASTEURIZADA DE CUPUAÇU	KG	100	30,80	R\$ 3.080,00
25	POLPA PASTEURIZADA DE GOIABA	KG	100	30,80	R\$ 3.080,00
26	POLPA PASTEURIZADA DE MANGA	KG	80	30,80	R\$ 2.464,00
27	REFRIGERANTE 2LTS COM 6 UNIDADES	FARDO	90	66,733	R\$ 6.005,97
28	SAL REFINADO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, COM PRAZO DE	KG	36	46,20	R\$ 1.663,20



	VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.				
29	TOMATE REGIONAL, FRESCA DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM TIPO REDE DE ATÉ 5KG	KG	80	10,267	R\$ 821,36
30	VINAGRE, MATÉRIA PRIMA DE VINHO TINTO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50, ASPECTO FÍSICO LIQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 250ML, CX C/ 12	CX	15	46,20	R\$ 693,00
VALOR TOTAL GLOBAL				R\$ 141.851,19	

VII – Descrição da Solução como um Todo

Visando a solidez e a sustentabilidade do Órgão, torna-se crucial a contratação deste *Objeto*. Através dessa medida, garantirá a prestação de serviços essenciais para o seu bom funcionamento, pretendendo alcançar resultados satisfatórios para busca do equilíbrio, bem como atender aos apontamentos descritos neste Estudo Técnico Preliminar.

VIII – Justificativa para o Parcelamento ou Não da Contratação

Levando em consideração o art. 40, ainda, estabelece em seu § 2º, inciso II:

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

II - O aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade.

IX – Resultados Pretendidos

Como resultado, tem-se o atendimento da necessidade detalhada no Título I deste Estudo, mormente no que diz respeito a suprir as necessidades deste Órgão.

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.

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;

A contratação de gêneros alimentícios pode gerar uma série de impactos ambientais ao longo de toda a cadeia de fornecimento, desde o armazenamento e o transporte dos alimentos. Segue alguns desses impactos e as medidas a serem adotadas para mitigá-los.

I. Impactos no Transporte

- Consumo de combustível: O transporte de alimentos demanda o consumo de combustíveis fósseis, que são recursos não renováveis. Para mitigar esse impacto, é possível utilizar combustíveis alternativos, como biocombustíveis, e implementar estratégias de logística reversa para reduzir a necessidade de transporte.

II. Impactos no Armazenamento

- O armazenamento inadequado de alimentos pode resultar em desperdício e deterioração dos produtos, além de consumir energia de forma ineficiente. Para mitigar esses impactos, a empresa deve: Utilizar tecnologia de garantam a conservação adequada dos alimentos, mantendo a temperatura e a unidade controladas;
- Minimizar o desperdício de alimentos por meio da rotação de produtos e controle de prazos de validade.

III. O desperdício de alimentos é um dos principais problemas ambientais associados à cadeia de fornecimento de gêneros alimentícios. Para reduzir o desperdício, a empresa contratada deve:

- Implementar práticas de manejo adequado dos alimentos: Evitar danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade dos produtos.

IV. A utilização de embalagens pode gerar uma grande quantidade de resíduos sólidos, impactando negativamente o meio ambiente. Para mitigar esses impactos, a empresa contratada deve

- Optar por embalagens recicláveis ou biodegradáveis: reduzir a geração de resíduos por meio da utilização de materiais que possam ser reciclados ou que se decomponham de forma natural;
- Promover a reciclagem de embalagens: Implementar programas de reciclagem para as embalagens utilizadas durante o processo de fornecimento;
- Implementar logística reversa: Incentivar a devolução e o reaproveitamento de embalagens, promovendo a economia circular.

Ao adotar essas práticas sustentáveis, a empresa contratada contribuirá para a redução dos impactos ambientais associados à produção, transporte e armazenamento de gêneros



alimentícios, promovendo um fornecimento mais responsável e alinhado com as boas práticas de administração pública.

Importante ressaltar que a empresa CONTRATADA deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade baseados nos princípios de aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021.

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 Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo avaliar a contratação da pessoa jurídica especializada em fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, considerando a viabilidade técnica, operacional e orçamentária, bem como a adequação à necessidade identificada na demanda de contratação. A empresa contratada deverá atender aos requisitos mínimos estabelecidos, garantindo a qualidade e a segurança de gêneros alimentícios fornecidos, bem como o cumprimento dos prazos e normas sanitárias vigentes.

VIABILIDADE TÉCNICA: A empresa em questão deve possuir uma equipe altamente qualificada e experiente no segmento do objeto licitado. Seus profissionais com certificados atualizados com as últimas tecnologias, metodologia e práticas do setor.

VIABILIDADE OPERACIONAL: A empresa deve demonstrar capacidade para atender às nossas demandas operacionais. Eles têm uma ampla disponibilidade de horários e uma resposta rápida a chamados de emergência. Além disso, eles possuem todas as licenças e certificações necessárias para operar neste setor.

VIABILIDADE ORÇAMENTÁRIA: A proposta financeira apresentada pela empresa deverá estar dentro do nosso orçamento. Além disso, o investimento na contratação da pessoa jurídica pode resultar em economia a longo prazo.

ADEQUAÇÃO À NECESSIDADE IDENTIFICADA: A contratação desta empresa deverá atender diretamente às nossas necessidades identificadas. Isso garantirá que nossas operações continuem sem ônus.

Com base na análise acima, conclui-se que a contratação proposta é viável, justificada e necessária para a manutenção das atividades da Câmara Municipal de Oeiras do Pará, promovendo a qualidade dos serviços prestados e assegurando a saúde e o bem-estar dos envolvidos.

Oeiras do Pará, 11 de abril de 2025.

Estudo Técnico elaborado por:

EDUARDA SARGES PEREIRA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO