



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000820240219000148

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE identifica a necessidade premente de estabelecer uma contratação sistemática para o fornecimento de lanches e refeições de qualidade, com o objetivo de atender às demandas nutricionais e operacionais inerentes às variadas atividades desenvolvidas pela Secretaria. Este serviço visa proporcionar suporte alimentar adequado aos profissionais de saúde, pacientes em regime de tratamento ambulatorial, e participantes de programas de saúde pública promovidos pela Secretaria.

Nas atividades cotidianas e nos eventos específicos organizados ou apoiados pela Secretaria, constata-se uma demanda consistente por alimentos que, além de nutricionalmente balanceados, sejam de fácil consumo e preparo, adequando-se ao ritmo acelerado e às exigências operacionais do ambiente de saúde. Isso inclui desde reuniões de planejamento, sessões de treinamento, até campanhas de vacinação ou programas de atendimento a grupos vulneráveis, onde o fornecimento de alimentação saudável e acessível se faz estratégico para o sucesso das iniciativas.

Além disso, a contratação busca suprir a necessidade de flexibilidade quanto ao tipo de alimentação fornecida – seja lanches rápidos para eventos de curta duração ou refeições completas para atividades que envolvam períodos mais extensos – assegurando que todos os alimentos oferecidos sigam os padrões de qualidade nutricional estabelecidos por órgãos de saúde competentes, e estejam alinhados com as diretrizes de alimentação saudável propostas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e Ministério da Saúde.

Considera-se também a questão da sustentabilidade e do desenvolvimento local, expressa pela preferência em incorporar produtos de agricultura local e práticas de preparo que minimizem o impacto ambiental, alinhando-se assim com os princípios de desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei 14.133/2021. Portanto, essa contratação se faz necessária não apenas como uma medida de suporte operacional, mas como uma ação estratégica de promoção da saúde, nutrição adequada, e desenvolvimento sustentável no âmbito da atuação da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Saude	Ruth Edwiges de Lima



3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A definição criteriosa dos requisitos da contratação é essencial para a escolha da solução adequada que atenda às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, garantindo a adequação às legislações e normas vigentes, a observância de práticas sustentáveis, e o atingimento de padrões mínimos de qualidade e desempenho. Tais requisitos devem ser estabelecidos de maneira a assegurar a eficiência do serviço contratado, ressaltando o compromisso com o desenvolvimento nacional sustentável, conforme preceituado pelo Art. 5º da Lei 14.133/2021.

Os requisitos da contratação são concebidos para direcionar a aquisição de lanches e refeições de modo a promover uma alimentação saudável, segura e sustentável, atendendo não somente às necessidades nutricionais dos beneficiários, mas também considerando os impactos ambientais e sociais da produção e distribuição desses alimentos.

Requisitos Gerais

- Os alimentos fornecidos devem cumprir com as diretrizes de alimentação saudável, ofertando o equilíbrio de macro e micronutrientes recomendados.
- Os fornecedores devem estar em conformidade com as normas e regulamentos sanitários aplicáveis, especialmente os da ANVISA.

Requisitos Legais

- É obrigatório o cumprimento das legislações federais, estaduais e municipais pertinentes à manipulação, conservação e transporte de alimentos.
- Deve-se garantir a transparência nutricional, providenciando informações detalhadas sobre os ingredientes e valores nutricionais das refeições e lanches fornecidos.

Requisitos de Sustentabilidade

- Priorização de ingredientes orgânicos e produção local para reduzir a pegada de carbono relacionada ao transporte dos alimentos.
- Adoção de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, além da implementação de práticas de logística reversa, conforme Art. 18, XII da Lei 14.133/2021.
- Compromisso com o combate ao desperdício de alimentos, incluindo o planejamento preciso da quantidade de alimentos a ser produzida.

Requisitos da Contratação

- Deverão ser fornecidos cardápios variados, adequados às diferentes demandas nutricionais e preferências alimentares, incluindo opções para dietas restritivas (sem glúten, hipossódicas, para diabéticos entre outras).
- É indispensável a capacidade do fornecedor de ajustar rapidamente os cardápios e quantidades fornecidas conforme o feedback e as necessidades da Secretaria de Saúde.
- Os fornecedores deverão comprovar experiência prévia e capacidade operacional para o fornecimento dos volumes demandados, mantendo a qualidade e



conformidade com os requisitos estipulados.

Os requisitos aqui apresentados constituem a base para assegurar o fornecimento adequado de lanches e refeições, atendendo plenamente às demandas da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE. Destacam-se pela busca de um equilíbrio entre qualidade nutricional, práticas de sustentabilidade, e conformidade legal e sanitária, sem estabelecer especificações supérfluas que possam limitar o caráter competitivo da licitação. Esta seleção criteriosa de requisitos é fundamental para atender com excelência a finalidade da contratação, promovendo o bem-estar dos beneficiários e contribuindo positivamente para o meio ambiente e a sociedade.

4. Levantamento de mercado

Na análise das principais soluções de contratação do objeto - fornecimento de lanches e refeições para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE - entre os fornecedores e os órgãos públicos, podemos destacar:

- Contratação direta com o fornecedor: Esta modalidade envolve a contratação de um único fornecedor diretamente, sem intermediários ou processos de terceirização. Permite um contato mais próximo com o fornecedor e potencialmente uma maior flexibilidade na adequação do serviço às necessidades específicas da Secretaria de Saúde.
- Contratação através de terceirização: Envolve a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de lanches e refeições, que ficará responsável por todo o processo, desde a aquisição dos insumos até a entrega do produto final. Esta opção pode oferecer vantagens em termos de eficiência operacional e qualidade dos serviços, tendo em vista a expertise da empresa contratada.
- Formas alternativas de contratação: Incluem opções como consórcios entre órgãos públicos para a realização de licitações conjuntas, aproveitando economias de escala, ou a utilização de atas de registro de preços, que permitem a contratação de serviços a preços previamente fixados mediante licitação.

Após avaliação das soluções apresentadas, considerando as características e necessidades da Secretaria de Saúde de Tabuleiro do Norte/CE, a solução mais adequada para atender a essa contratação específica parece ser a contratação através de terceirização.

Esta escolha baseia-se na complexidade envolvida no fornecimento de lanches e refeições de qualidade, que devem atender a requisitos nutricionais específicos, além de demandar uma logística de entrega eficiente e capaz de cobrir várias localidades conforme a necessidade dos eventos da Secretaria. A experiência e a infraestrutura de uma empresa especializada podem assegurar o atendimento a esses requisitos, oferecendo também uma melhor relação custo-benefício, mediante a redução de riscos relacionados a problemas de qualidade e entrega, o que seria mais desafiador na gestão direta ou em formas alternativas de contratação.

5. Descrição da solução como um todo

A descrição abrangente da solução para o fornecimento de lanches e refeições para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do

Norte/CE, é conformada sob o prisma do interesse público e da obtenção do resultado mais vantajoso para a Administração Pública, tal como preconiza o Art. 11 da Lei 14.133/2021. Após um meticuloso processo de planejamento e análise, assegurado pelo Art. 18 da referida Lei, conclui-se que a solução ora proposta é a mais adequada existente no mercado, atendendo criteriosamente aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros, igualmente estabelecidos no Art. 5º da Lei 14.133/2021.

A solução prevê não somente o fornecimento contínuo e qualitativo de lanches e refeições, mas também a conformidade com os padrões nutricionais exigidos e os critérios de sustentabilidade e impacto ambiental, assegurando uma alimentação saudável e responsável. Tal assertividade se fundamenta no levantamento de mercado e na análise das alternativas disponíveis, conforme orienta o Art. 18, V da Lei 14.133/2021, que determina a realização de um estudo mercadológico para a escolha da solução mais eficiente.

Considerou-se para a escolha da presente solução, a capacidade técnica dos fornecedores em atender as especificações e requisitos minuciosamente descritos no Estudo Técnico Preliminar, bem como sua conformidade com as legislações sanitárias vigentes e diretrizes nutricionais recomendadas por órgãos competentes. Este processo de escolha garante a observância ao princípio do julgamento objetivo, conforme estabelece o Art. 5º da Lei 14.133/2021, assegurando que a seleção da proposta mais vantajosa seja feita com base em critérios objetivos previamente definidos no edital.

Além disso, a escolha desta solução é justificada pela busca pela economicidade e pelo melhor aproveitamento dos recursos públicos, em conformidade com o que determina o Art. 18, IX da Lei 14.133/2021. A solução proposta demonstrou ser a mais econômica em termos de custo-benefício, atendendo todas as necessidades da Secretaria de Saúde com eficiência e qualidade, sem extrapolar os limites orçamentários disponíveis.

Por fim, a solução selecionada está alinhada ao desenvolvimento nacional sustentável, um dos objetivos fundamentais do processo de licitação conforme pontua o Art. 11, IV da Lei 14.133/2021, por promover práticas sustentáveis de alimentação e estimular a cadeia local de fornecimento de alimentos. Esta escolha evidencia a responsabilidade social e ambiental da Administração Pública e contribui para um impacto positivo no desenvolvimento local.

Diante do exposto, conclui-se que a solução para o fornecimento de lanches e refeições escolhida é, indubitavelmente, a mais adequada e eficaz disponível no mercado, cumprindo com todos os requisitos e princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021, e representando o melhor interesse público.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Coffee Break TIPO 3 Bebidas: Café CHOCOLATE QUENTE - 150ML SALADA DE FRUTAS. Com no mínimo 04 tipos de frutas. Entregue em embalagens individuais de 250ml com tampa. Sucos (mínimo 2 tipos - polpa ou naturais) Tipos de Doces: 2 Bolos vários sabores (chocolate, laranja, cenoura e outros) Tipos de Sal	5.000,000	Unidade

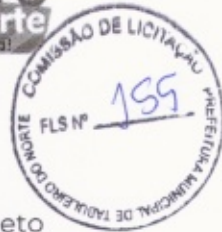


ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Coffee Break TIPO 3 Bebidas: Café CHOCOLATE QUENTE – 150ML SALADA DE FRUTAS. Com no mínimo 04 tipos de frutas. Entregue em embalagens individuais de 250ml com tampa. Sucos (mínimo 2 tipos – polpa ou naturais) Tipos de Doces: 2 Bolos vários sabores (chocolate, laranja, cenoura e outros) Tipos de Salgados: Coxinha vários sabores (frango, carne, presunto e queijo). Pastel vários sabores (carne, Frango, presunto e queijo). TORTA SALGADA, com recheio de carne, frango, presunto e queijo. Pedacões individuais de 150 gramas PÃO SALGADO com recheio de frango desfiado, milho, ervilha, tomate, pimentão, orégano e requeijão. Peso de 150 gramas Mini pão com patê de frango QUANTITATIVO PARA UMA PESSOA: 250ML de BEBIDAS, 6 SALGADOS (2 unidades de cada tipo), 1 TORTA SALGADA, 1 PÃO SALGADO, 1 MINI PÃO.</p>		
2	<p>Serviço de Buffet SELF-SERVICE - Especificação: Composto por: 02 (dois) tipos de carne, 02 (dois) tipos salada (cozida ou crua), 01 (uma) porção de arroz branco (simples ou temperado), 01 tipo de massa, 01 farofa temperada, 01 (um) refrigerante (180ml) e 01 (uma) sobremesa.</p>	2.000,000	Unidade
	<p>Especificação: Serviço de Buffet SELF-SERVICE - Especificação: Composto por: 02 (dois) tipos de carne, 02 (dois) tipos salada (cozida ou crua), 01 (uma) porção de arroz branco (simples ou temperado), 01 tipo de massa, 01 farofa temperada, 01 (um) refrigerante (180ml) e 01 (uma) sobremesa.</p>		
3	<p>Serviço de Buffet MARMITEX - Especificação: Composto por: baião e/ou arroz, macarrão, cuscuz, feijão, salada e carne a escolha.</p>	1.500,000	Unidade
	<p>Especificação: Serviço de Buffet MARMITEX - Especificação: Composto por: baião e/ou arroz, macarrão, cuscuz, feijão, salada e carne a escolha.</p>		

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	<p>Coffee Break TIPO 3 Bebidas: Café CHOCOLATE QUENTE – 150ML SALADA DE FRUTAS. Com no mínimo 04 tipos de frutas. Entregue em embalagens individuais de 250ml com tampa. Sucos (mínimo 2 tipos – polpa ou naturais) Tipos de Doces: 2 Bolos vários sabores (chocolate, laranja, cenoura e outros) Tipos de Sal</p>	5.000,000	Unidade	20,14	100.700,00
	<p>Especificação: Coffee Break TIPO 3 Bebidas: Café CHOCOLATE QUENTE – 150ML SALADA DE FRUTAS. Com no mínimo 04 tipos de frutas. Entregue em embalagens individuais de 250ml com tampa. Sucos (mínimo 2 tipos – polpa ou naturais) Tipos de Doces: 2 Bolos vários sabores (chocolate, laranja, cenoura e outros) Tipos de Salgados: Coxinha vários sabores (frango, carne, presunto e queijo). Pastel vários sabores (carne, Frango, presunto e queijo). TORTA SALGADA, com recheio de carne, frango, presunto e queijo. Pedacões individuais de 150 gramas PÃO SALGADO com recheio de frango desfiado, milho, ervilha, tomate, pimentão, orégano e requeijão. Peso de 150 gramas Mini pão com patê de frango QUANTITATIVO PARA UMA PESSOA: 250ML de BEBIDAS, 6 SALGADOS (2 unidades de cada tipo), 1 TORTA SALGADA, 1 PÃO SALGADO, 1 MINI PÃO.</p>				
2	<p>Serviço de Buffet SELF-SERVICE - Especificação: Composto por: 02 (dois) tipos de carne, 02 (dois) tipos salada (cozida ou crua), 01 (uma) porção de arroz branco (simples ou temperado), 01 tipo de massa, 01 farofa temperada, 01 (um) refrigerante (180ml) e 01 (uma) sobremesa.</p>	2.000,000	Unidade	28,17	56.340,00
	<p>Especificação: Serviço de Buffet SELF-SERVICE - Especificação: Composto por: 02 (dois) tipos de carne, 02 (dois) tipos salada (cozida ou crua), 01 (uma) porção de arroz branco (simples ou temperado), 01 tipo de massa, 01 farofa temperada, 01 (um) refrigerante (180ml) e 01 (uma) sobremesa.</p>				
3	<p>Serviço de Buffet MARMITEX - Especificação: Composto por: baião e/ou arroz, macarrão, cuscuz, feijão, salada e carne a escolha.</p>	1.500,000	Unidade	21,07	31.605,00
	<p>Especificação: Serviço de Buffet MARMITEX - Especificação: Composto por: baião e/ou arroz, macarrão, cuscuz, feijão, salada e carne a escolha.</p>				

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\$ 188.645,00 (cento e oitenta e oito mil, seiscentos e quarenta e cinco reais)



8. Justificativas para o parcelamento ou não da soluço

Em conformidade com a Lei n  14.133/2021, que estabelece o parcelamento do objeto de licita o como uma regra geral, visando ampliar a competitividade e assegurar a viabilidade técnica e econ mica do objeto licitado, realizou-se uma análise detalhada para o fornecimento de lanches e refei es pela Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE. A decisão pelo parcelamento fundamenta-se nos seguintes aspectos:

- **Avalia o da Divisibilidade do Objeto:** Verificou-se que o objeto da licita o, sendo o fornecimento de lanches e refei es,   tecnicamente divisível sem prejuízos para sua funcionalidade ou para os resultados pretendidos pela Administra o. A segmenta o em lotes específicos para cada tipo de refei o ou lanche não altera a qualidade dos alimentos fornecidos.
- **Viabilidade Técnica e Econ mica:** A divisão do objeto em lotes distintos para coffee breaks, buffets self-service e marmitex demonstrou-se técnica e economicamente viável, assegurando qualidade e eficácia nos resultados. Esta divisão permite ajustar os fornecimentos às demandas específicas dos eventos e programas de saúde, otimizando o uso dos recursos.
- **Economia de Escala:** O parcelamento foi planejado de modo a não resultar em perda significativa de economia de escala. O volume de cada lote foi definido para assegurar que os custos unitários se mantenham competitivos, beneficiando-se da economia de escala quando aplicável.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** A divisão em lotes contribui significativamente para a amplia o da competitividade, permitindo a participa o de um maior número de fornecedores, incluindo aqueles de menor porte que talvez não tenham capacidade para fornecer a totalidade dos itens. Isso favorece o melhor aproveitamento do mercado, fomentando a economia local.
- **Análise do Mercado:** Uma análise de mercado reforçou a decisão pelo parcelamento. Demonstrou-se que as práticas do setor alimentício permitem a divisão dos fornecimentos sem impactos negativos na qualidade ou nos custos, estando a estratégia de divisão alinhada às dinâmicas de mercado, incluindo a sazonalidade dos alimentos e a capacidade dos fornecedores locais.
- **Considera o de Lotes:** A decisão de dividir o objeto em lotes foi também influenciada pela viabilidade de consumir volumes grandes de forma eficiente, permitindo a participa o de fornecedores que, de outra forma, poderiam estar excluídos do certame devido   limita o de capacidade de suprimento total, sem prejuízo   economia de escala.

Esta análise e decisão pelo parcelamento da soluço estão documentadas com transparência e em conformidade com as normativas vigentes, servindo como base para um planejamento eficiente e eficaz da contrata o pública, assegurando a obten o de lanches e refei es que atendam às necessidades da Secretaria de Saúde com o melhor custo-benefício possível.

9. Alinhamento entre a Contrata o e o Planejamento

O processo de contrata o para o fornecimento de lanches e refei es destinados a atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contrata es Anual da entidade para o exercício financeiro em curso. Este alinhamento reflete o compromisso da

Administração Pública com o planejamento estratégico, a gestão eficiente dos recursos disponíveis e o objetivo de maximizar os benefícios para a comunidade servida pela Secretaria de Saúde.

Conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, Art. 18, inciso II, "a fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual", que tem como um dos seus objetivos a garantia da adequação e eficiência da contratação planejada às necessidades e disponibilidades da Administração Pública, considerando sempre o interesse público.

Neste sentido, a realização deste processo licitatório foi identificada como necessária e inserida no Plano de Contratações Anual, após uma criteriosa análise das demandas da Secretaria de Saúde e da verificação da existência de recursos orçamentários para sua execução. Esta contratação está, portanto, alinhada às diretrizes de planejamento estratégico e orçamentário da Prefeitura Municipal de Tabuleiro do Norte, contribuindo para a efetivação das políticas públicas de saúde planejadas para o exercício em questão.

Assim, a contratação para o fornecimento de lanches e refeições traduz-se em uma ação planejada e estratégica, que não somente está alinhada com o Plano de Contratações Anual da entidade, como também reforça o compromisso da Administração Pública com a eficiência, a economicidade e o desenvolvimento sustentável. Espera-se, com isso, não somente atender às demandas imediatas da Secretaria de Saúde, mas também contribuir para a melhoria contínua da qualidade dos serviços prestados à população de Tabuleiro do Norte/CE.

10. Resultados pretendidos

A contratação para o fornecimento de lanches e refeições para atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE visa alcançar resultados que transcendem a mera prestação do serviço, estando alinhados aos objetivos expressos na Lei nº 14.133/2021, que regula o processo licitatório e contratações públicas. Neste sentido, os resultados pretendidos com esta contratação são:

- **Promoção da eficiência na Administração Pública:** Espera-se que a contratação contribua para uma gestão pública mais eficiente, assegurando o fornecimento de refeições e lanches de qualidade aos profissionais de saúde e participantes de programas de saúde pública, conforme Art. 5º, alínea 'e', da Lei 14.133/2021, que destaca a eficiência entre os princípios a serem observados na aplicação da lei.
- **Assegurar a seleção da proposta mais vantajosa:** De acordo com o Art. 11, inciso I, da Lei 14.133/2021, o processo licitatório tem como objetivo assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. Portanto, pretende-se com esta contratação, além de atender adequadamente a demanda por refeições e lanches, garantir o uso eficiente dos recursos públicos, obtendo o melhor custo-benefício possível.
- **Sustentabilidade e Desenvolvimento Nacional:** Conforme a lei de licitações (Lei 14.133/2021, Art. 5º), o desenvolvimento nacional sustentável é um dos princípios norteadores das contratações públicas. A adoção de práticas sustentáveis e a valorização dos produtos locais e da sazonalidade dos alimentos são metas que visam cumprir com este princípio. Além disso, as exigências por práticas que

minimizem impactos ambientais e promovam a saúde e o bem-estar estão em consonância com tal objetivo.

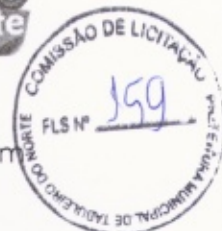
- **Inovação e qualidade nutricional:** Alinhado ao incentivo à inovação, conforme descrito no Art. 11, inciso IV, da Lei 14.133/2021, busca-se a implementação de soluções inovadoras em termos de qualidade nutricional e adequação das refeições às necessidades específicas do público atendido. A promoção da saúde por meio de uma alimentação balanceada e rica em nutrientes é um resultado esperado essencial dessa contratação.
- **Economicidade e redução de desperdícios:** Por fim, o planejamento e a execução desta contratação visam atender os princípios de economicidade e de celeridade, conforme disposto nos Art. 5º e 12º, respectivamente, da Lei 14.133/2021. Isso envolve a busca por mecanismos que promovam a redução de desperdícios e a otimização dos recursos financeiros investidos, garantindo a qualidade e a quantidade adequada das refeições e contribuindo para uma gestão pública responsável e eficaz.

Com estes resultados, pretende-se atender não apenas aos objetivos imediatos da contratação, mas também contribuir para a promoção de um ciclo virtuoso de melhorias contínuas na administração pública e no bem-estar dos beneficiários desta contratação, em conformidade com as disposições legais vigentes e os princípios que regem as licitações e contratos administrativos.

11. Providências a serem adotadas

Para assegurar a adequada execução do contrato de fornecimento de lanches e refeições para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, são necessárias as seguintes providências:

- **Capacitação de Equipe:** Treinamento específico para os membros da equipe de fiscalização e gestão do contrato, abordando procedimentos de inspeção de qualidade dos alimentos, medidas de segurança alimentar e orientações sobre a legislação aplicável à contratação.
- **Controle de Qualidade:** Implementação de um sistema de controle de qualidade que inclua visitas periódicas aos locais de produção dos fornecedores e avaliações regulares das refeições e lanches fornecidos, garantindo a conformidade com os padrões de qualidade nutricional estipulados.
- **Elaboração de Relatórios:** Desenvolvimento de um modelo de relatório para a documentação de todas as inspeções e avaliações realizadas, assim como qualquer não conformidade detectada e medidas corretivas adotadas.
- **Comunicação Efetiva:** Estabelecimento de um canal direto de comunicação com o fornecedor para facilitar a resolução de eventualidades e garantir a melhoria contínua do serviço prestado.
- **Auditorias Periódicas:** Realização de auditorias periódicas por equipe técnica qualificada, independente do controle de qualidade regular, para avaliar a aderência às especificações contratuais e às boas práticas de manipulação de alimentos.
- **Monitoramento dos Critérios de Sustentabilidade:** Fiscalização constante para assegurar que os critérios de sustentabilidade e redução de impacto ambiental estabelecidos no contrato sejam rigorosamente seguidos, incluindo o uso de ingredientes orgânicos e a redução de embalagens.
- **Revisão Contratual:** Previsão de cláusula contratual que permita revisões



específicas que considerem tais critérios em suas convocações, ao invés de um sistema de registro de preços que poderia limitar essa flexibilidade e foco local.

Com base nestas considerações e alinhado aos objetivos da Lei nº 14.133/2021, conclui-se que a não adoção do sistema de registro de preços para a contratação de fornecimento de lanches e refeições para a Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE é a opção mais adequada, assegurando-se assim maior eficiência, economicidade e adequação às específicas necessidades da contratação em tela.

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

Considerando a especificidade e a natureza do objeto da contratação do fornecimento de lanches e refeições para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, decidiu-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio neste processo licitatório. Esta decisão está plenamente embasada nos princípios e disposições legais estabelecidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 15, apresenta as normas gerais sobre a participação de empresas em consórcio nas licitações. No entanto, o § 4º do mesmo artigo faculta à administração pública, com base em justificativa técnica aprovada pela autoridade competente, estabelecer limites para a participação de consórcios em determinadas licitações. A vedação da participação em forma de consórcio, neste caso específico, justifica-se por vários motivos:

- **Natureza do Objeto:** O fornecimento de lanches e refeições exige elevados padrões de qualidade, higiene, e pontualidade, levando em consideração as necessidades nutricionais específicas dos beneficiários e as boas práticas de manipulação de alimentos. Estes requisitos tornam mais adequada a contratação de uma única empresa que possa garantir o cumprimento integral de tais exigências.
- **Gestão Contratual:** A gestão de contratos envolvendo consórcios pode ser mais complexa e desafiadora, especialmente em contratações que demandam acompanhamento e fiscalização constantes quanto à qualidade do serviço prestado. A simplificação da gestão contratual, por meio da contratação direta com uma única empresa, visa a eficiência e a efetividade do controle administrativo.
- **Rapidez e Eficiência na Prestação do Serviço:** A natureza direta e essencial dos serviços de fornecimento de alimentos para a Secretaria de Saúde demanda agilidade e capacidade de resposta rápida a necessidades urgentes ou imprevistas, o que pode ser comprometido em arranjos de consórcios devido à necessidade de coordenação entre as empresas consorciadas.

Assim sendo, fundamentados nos princípios da eficiência, efetividade e economicidade, previstos no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, e considerando o objetivo de garantir a máxima qualidade e eficácia no fornecimento de lanches e refeições para usuários da Secretaria de Saúde, conclui-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio para este processo licitatório específico, assegurando assim a melhor execução do objeto contratual.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Considerando a importância da sustentabilidade e responsabilidade ambiental no processo de contratação pública para o fornecimento de lanches e refeições para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, fundamenta-se na Lei 14.133/2021, notadamente em seu Art. 18, XII, que destaca a necessidade de abordar descrições de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras. Esta seção visa elencar esses impactos e sugerir medidas voltadas à sua mitigação, alinhando-se assim aos princípios de desenvolvimento nacional sustentável.

- **Impacto:** Geração excessiva de resíduos sólidos decorrentes do uso de embalagens descartáveis para lanches e refeições.
 - **Medida Mitigadora:** Incentivar o uso de embalagens biodegradáveis ou com possibilidade de reciclagem. Promover parcerias com empresas que adotem políticas de logística reversa, contribuindo para a reciclagem e adequada destinação desses materiais, conforme estabelecido no Art. 18, XII, da Lei 14.133/2021.
- **Impacto:** Consumo intensivo de recursos naturais e produção de resíduos na preparação de alimentos.
 - **Medida Mitigadora:** Adotar práticas de culinária e gestão de alimentos que minimizem o desperdício. Isto inclui o planejamento cuidadoso da quantidade de alimentos preparados, o aproveitamento integral dos alimentos e a compostagem de resíduos orgânicos.
- **Impacto:** Emissões de CO₂ e outros gases efeito de estufa associados ao transporte dos alimentos.
 - **Medida Mitigadora:** Priorizar fornecedores locais para reduzir as distâncias de transporte, adotando assim uma postura alinhada ao desenvolvimento sustentável e redução de emissões de gases de efeito estufa.
- **Impacto:** Uso intensivo de água e energia no preparo das refeições.
 - **Medida Mitigadora:** Encorajar os fornecedores a adotar tecnologias e práticas que otimizem o uso de água e energia, como equipamentos de alta eficiência energética e sistemas de reuso de água.
- **Impacto:** Poluição ambiental devido ao uso de produtos químicos na agricultura.
 - **Medida Mitigadora:** Incentivar o uso de produtos orgânicos e de agricultura sustentável, que não recorram a pesticidas ou fertilizantes químicos, fomentando práticas agrícolas que protejam a biodiversidade e promovam a saúde do solo.

As medidas propostas para mitigação dos impactos ambientais buscam não apenas atender às normas e diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, mas também promover uma postura proativa perante os desafios ambientais, contribuindo para um desenvolvimento sustentável e a preservação dos recursos naturais para gerações futuras.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após um minucioso estudo técnico preliminar e uma análise detalhada de todas as variáveis envolvidas no processo de contratação para o fornecimento de lanches e



refeições para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, posicionamo-nos firmemente favoráveis à viabilidade e razoabilidade desta contratação. Esta conclusão apoia-se firmemente nas jurisprudências estabelecidas pela Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, que disciplina as licitações e contratos administrativos.

Conforme o art. 11 da Lei nº 14.133/2021, o processo licitatório visa assegurar a seleção de proposta que gere o resultado mais vantajoso para a Administração Pública, garantindo tratamento isonômico entre os licitantes e incentivando a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável. A contratação proposta atende a esses objetivos ao promover uma seleção transparente e competitiva, que visa garantir a oferta de alimentação de qualidade para os profissionais de saúde e participantes dos programas de saúde pública, essencial para o desempenho de suas funções.

Ademais, este Estudo Técnico Preliminar demonstrou que a demanda por alimentação saudável e de qualidade é uma necessidade urgente e contínua, o que justifica a contratação de acordo com o inciso I do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, caracterizando a necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que evidencia o interesse público.

Levando-se em consideração também os princípios de economicidade e eficiência, conforme os arts. 5º e 23 da Lei nº 14.133/2021, a análise de mercado realizada demonstrou que os preços propostos para a contratação são competitivos e representam um uso eficiente dos recursos públicos. Isto é corroborado pelo estimativas detalhadas de quantidades e custos e pelo levantamento de mercado, que asseguram que a Administração Pública estará contratando serviços de alimentação por valores congruentes com os praticados no mercado, cumprindo com a exigência de obtenção de propostas economicamente vantajosas e razoáveis.

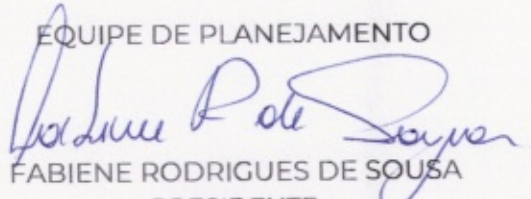
Além disso, a inclusão de critérios de sustentabilidade e de impacto ambiental positivo, em conformidade com o art. 18, XII, e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, conforme estabelecido pelo art. 5º da referida lei, potencializam os efeitos positivos desta contratação, indo ao encontro das políticas públicas de saúde e bem-estar, e reforçam ainda mais a viabilidade e a razoabilidade deste processo licitatório.

Finalmente, baseado nos princípios da Lei nº 14.133/2021 e nas evidências apresentadas pelo estudo técnico preliminar, conclui-se que a contratação para o fornecimento de lanches e refeições para a Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE é não apenas viável, mas também estrategicamente alinhada com os objetivos da administração pública de promover a saúde, bem-estar e sustentabilidade. Desta forma, posicionamo-nos assertivamente a favor da realização deste processo de contratação, conforme planejado e descrito neste documento.



Tabuleiro do Norte / CE, 18 de março de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO


FABIENE RODRIGUES DE SOUSA
PRESIDENTE