

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



INTRODUÇÃO

1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública., identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta nos Documento de Formalização da Demandas - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

1.2. Fundamentação

- 1.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7°, da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 40, de 22 de maio de 2020, referência Legal.
- 1.3. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:
- 1.3.1. Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- 1.3.2. Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 67, de 8 de julho de 2021, que dispõe sobre a dispensa de licitação, na forma eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e institui o Sistema de Dispensa Eletrônica, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- 1.3.3. Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 1.3.4. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155 /2016 Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n.º 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1 de maio de 1943, da Lei n.º 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n.º 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n.º 9.317, de 05 de dezembro de 1996, e 9.841, de 05 de outubro de 1999;
- 1.3.5. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;
- 1.3.6. Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;
- 1.3.7. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- 1.3.8. Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 02, de 11 de outubro de 2010, que estabelece normas para o funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF no âmbito dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais SISG; 3.1.9. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

2. Área requisitante

COLOCAR NOME DAS SECRETRAIS PARTICIPANTES, CONFORME DFD





Prefeitura Municipal de Pau D'arco Fundo Municipal de Saúde Fundo Municipal de Meio Ambiente Fundo Municipal de Promoção Social Fundo Municipal de Educação

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE



Coffee Break é necessário para dar suporte à realização de eventos institucionais promovidos pela Prefeitura Municipal de Pau D'Arco – PA, bem como pelas secretarias e fundos a ela vinculados, incluindo o Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Promoção Social, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Meio Ambiente.

- 4.8 Esses eventos fazem parte da rotina administrativa e da execução das políticas públicas municipais, compreendendo atividades como: reuniões técnicas e administrativas, capacitações, treinamentos, oficinas, conferências, seminários, audiências públicas, encontros intersetoriais e demais ações institucionais, que demandam uma infraestrutura mínima de acolhimento aos participantes.
- 4.9 O fornecimento de Coffee Break nestas ocasiões contribui para a criação de um ambiente mais receptivo, colaborativo e produtivo, além de demonstrar zelo pela organização e respeito ao público envolvido. Trata-se de uma prática usual na administração pública, que visa garantir condições adequadas para o desenvolvimento das atividades planejadas, especialmente quando envolvem longos períodos de duração ou participação de representantes de diversos setores.
- 4.10 A contratação dos serviços permitirá ainda maior agilidade, padronização e qualidade no atendimento às demandas recorrentes, otimizando os recursos públicos e evitando contratações fragmentadas ou emergenciais.

Dessa forma, a presente justificativa se fundamenta na necessidade administrativa real e recorrente de estruturação adequada dos eventos públicos municipais, estando alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos).

4.11 Os itens bolos, salgados, pães, rosca e pão de queijo referentes à contratação do processo 17030001/2025 de serviços de coffee break foram declarados desertos, tendo em vista que não houve apresentação de propostas por parte dos fornecedores durante a fase de recebimento das propostas do processo licitatório.

4 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente demanda decorre de fato previsível, e encontra- se prevista no planejamento desta prefeitura e secretarias vinculadas.

5 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1.1Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

A contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do código da vigilância sanitária, as resoluções da ANVISA e demais normas vigentes por meio de prova de inscrição do estabelecimento, mediante apresentação de licença de funcionamento expedida pela autoridade sanitária competente, estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, através da expedição do respectivo alvará ou instrumento equivalente.



PAUADARCO

5.1.2Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores, devem ser preparadas com ingredientes frescos e saudáveis, sem adição de conservantes prejudiciais à saúde.

5.1.3A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. A contratada deve postar estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda das diversas Secretarias Municipais, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada. - A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para a estimativa das quantidades, considerou-se as necessidades frente a disponibilidade de recursos.

6.1- Conforme estudos preliminares, a análise do objeto pretendido com a aquisição revela a sua natureza "bens comuns", até por conta da averiguação de padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, principalmente perante o parcelamento e as especificidades escolhidas para garantir a utilidade do produto pretendido na compra, reforçando o enquadramento fático à hipótese de aquisição na modalidade licitatória "pregão" (art. 29, Lei nº 14.133/2021), formato de Registro de Preços.

6.2- Conforme planejamento, as especificações e quantidades em relação às suas adequabilidades frente às necessidades.

6.3A estimativa das quantidades foram levantadas pela necessidade atual das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses, encontram-se consignadas na tabela a seguir:

1	BOLO CONFEITADO P/ ANIVERSARIO - Detalhamento: BOLO CONFEITADO E RECHEADO, TIPO ANIVERSÁRIO COM MASSA BRANCA, COM RECHEIO, SENDO: BRIGADEIRO, BEIJINHO DE COCO, CHOCOLATE TRUFADO OU LEITE NINHO TRUFADO, DOCE DE LEITE, MORANGO, POUPA DE ABACAXI, PÊSSEGO, AMEIXA, LEITE NINHO E MORANGO, COBERTURAS: CHANTILLY, GANACHE, GLACÊ REAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 6 HORAS.	KG	300
2	BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE CHOCOLATE - 24 CM DIAMETRO - Detalhamento: BOLO REDONDO, SABOR DE CENOURA, 24 CM DIÂMETRO, ASSADO, INTEIRO, COM COBERTURA DE BRIGADEIRO, FEITO EM FORMA DE BOLO COM FURO, DE 24 CM DE DIÂMETRO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA DESCARTAVEL COM TAMPA APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 6 HORAS.	UND	300
3	BOLO DE CHOCOLATE C/ COBERTURA DE CHOCOLATE - 24 CM DIAMETRO - Detalhamento: BOLO REDONDO, SABOR DE CHOCOLATE C/ COBERTURA DE CHOCOLATE 24 CM DIÂMETRO, ASSADO, INTEIRO, COM COBERTURA DE BRIGADEIRO, FEITO EM FORMA DE BOLO COM FURO, DE 24 CM DE DIÂMETRO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA DESCARTAVEL COM TAMPA APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 6 HORAS.	UND	300
4	BOLO DE MANDIOCA - 24 CM DIAMETRO - Detalhamento: BOLO REDONDO, SABOR DE MANDIOCA, ASSADO, 24 CM DIÂMETRO, INTEIRO, SEM COBERTURA, FEITO EM FORMA DE BOLO COM FURO, DE 24 CM DE DIÂMETRO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA DESCARTAVEL COM TAMPA APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 6 HORAS.	UND	300
5	BOLO DE MILHO COM REQUEIJAO CREMOSO - 24 CM DIAMETRO - Detalhamento: BOLO REDONDO, SABOR DE MILHO COM REQUEIJAO CREMOSO, ASSADO, 24 CM DIÂMETRO, INTEIRO, SEM COBERTURA, FEITO EM FORMA DE BOLO COM FURO, DE 24 CM DE DIÂMETRO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA DESCARTAVEL COM TAMPA APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 6 HORAS.	UND	300





6	PAO DE FORMA DE LEITE - FATIADO 450GR - Detalhamento: PAO DE FORMA DE LEITE, PECA FATIADA, PACOTE COM 450GR, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE EM PO, SAL, REFORCADOR, ÁGUA, FERMENTO BIOLOGICO, CONSERVADOR, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO E LACRADO, COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA	PCT	199 FI
7	PAO DE QUEIJO - 25GR - Detalhamento: PÃO DE QUEIJO, CHEIRO PROPRIO, ASSADO, FORMATO ARREDONDADO, PESO 15GR, COM COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: POLVILHO, ÁGUA, QUEIJO, OVOS E SAL, PESANDO APROXIMADAMENTE 25GR A UNIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELAO APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 6 HORAS.	UND	5.000
8	PAO DOCE TIPO ROSCA - 50GR - Detalhamento: PAO DOCE, TIPO ROSCA COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR, SAL, LEITE, ÁGUA, OLEO, OVO, FERMENTO, COCO RALADO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS A UNIDADE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 8 HORAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, ASSADO, PESANDO APROXIMADENTE 50 GRAMAS A UNIDADE.	UND	3.000
9	PAO FRANCES - 50GR - Detalhamento: PÃO FRANCÊS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR E SAL, COR DO MIOLO LEVEMENTE CREME, CASCA COR DOURADA BRILHANTE E CROCANTE, TAMANHO UNIFORME, VIDA ÚTIL MÁXIMO 8 HORAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, ASSADO, PESANDO APROXIMADENTE 50 GRAMAS A UNIDADE.	UND	19.000
10	PAO P/ CACHORRO QUENTE - 50GR - Detalhamento: PÃO P/ CACHORRO QUENTE, ALONGADO, PÃO DOCE COM MASSA LEVE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, FERMENTO QUÍMICO, ASSADO, PESANDO, APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS A UNIDADE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 8 HORAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, ASSADO, PESANDO APROXIMADENTE 50 GRAMAS A UNIDADE.	UND	8.000
11	SALGADOS ASSADOS – SABORES DIVERSOS- DETALHAMENTO: SALGADOS ASSADOS, SABOR DE CARNE, FRANGO, QUEIJO, PRESUNTO E QUEIJO. LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 6 HORAS.	UND	15.000
12	SALGADOS FRITOS - SABORES DIVERSOS - Detalhamento: CENTO DE SALGADO FRITOS, SABOR DE CARNE, FRANGO, QUEIJO, PRESUNTO E QUEIJO, PESANDO APROXIMANTE 8GR CADA UNIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELAO APROPRIADA, LIVRE DE DANIFICAÇÃO NO TRANSPORTE, VIDA ÚTIL MÁXIMO 6 HORAS.	CENT	5.000

7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 7.1Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido
- 7.2. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.





7.3. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário en manente objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os recursistos estabelecidos neste documento.

8 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

- 8.1Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas seguinte normativo:
- a. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 65, de 7 de julho de 2021; 10.2. O custo estimado da contratação é de R\$ 378.815,00 (trezentos e setenta e oito mil oitocentos e quinze reais), e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.
- 8.2. Da metodologia aplicada à política de preços:
- 8.2.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 65, de 7 de julho de 2021, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:
 - 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 Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/painel de preços, desde que as cotações se refiram a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;
 - II Aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1
 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;
 - III 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 atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso; IV pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, 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; ou
- 8.3. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços de acordo com o art. 6º da referida instrução normativa.
- 8.4 Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso.
- 8.50 método utilizado para a composição do orçamento estimado foi realizado através da calculo matemático chamado de medi, em razão da grande quantidade de amostra e da heterogeneidade entre os valores encontrados, demonstrando diferentes padrões que não puderam ser excluídos da amostra por não serem claramente discrepantes.



9 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9. Depois de analisar eventuais soluções para atender à demanda acima definida, reduzimos a

a) Adesão à Ata: Após busca nos sistemas disponíveis, não foi encontrada nenhuma ata de registros de preçes capaz de atender às necessidades da Prefeitura Municipal e diversas Secretarias, embora esta possa se apresentar como uma solução mais célere e de menor risco, ante o exposto tornou-se inviável.

b) Licitação para Registro de preço para futura contratação: Fazer a própria ata de registro de preços é um a outra opção que ensejaria uma proposta customizada ao objeto pretendido. Esta solução apresenta muitas vantagens, pois atenderia diretamente às demandas propostas para a Prefeitura Municipal de Pau D'Arco e diversas secretarias vinculadas tendo em vista não ser possível prever com exatidão o quantitativo demandado pela administração, e em decorrência da necessidade de contratação frequente, de acordo com os eventos realiza dos durante o ano.

SOLUÇÃO TÉCNICA ESCOLHIDA

Pelas justificativas apresentadas, a solução técnica escolhida é a de licitar através de pregão eletrônico para formação de ata de registro de preços alinhada com a necessidades da Prefeitura Municipal e diversas Secretarias vinculadas no atendimento a todos seus eventos e aqueles incorporados as ações sociais e educacionais, especialmente os promovidos pela secretaria Municipal de Assistência Social e para uso no hospital Municipal de Pau D'Arco.

10.2. Em função das necessidades institucionais, da natureza da solução, dos riscos envolvidos na contratação e dos custos obtidos no levantamento de preços, recomenda-se a Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições individuais tipo, salgados, bolos, rosca e pães, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal e diversas Secretarias vinculadas , por meio da formação da ata de registro de preços, e dentro do prazo de validade desta, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de sua convocação, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

- a) A especificações técnicas dos serviços a serem prestados deverão estar totalmente descritas no Termo de Referência;
 b) O detalhamento da pesquisa de preços se encontra nas cotações, mapas e médias de preço que subsidiam o presente
- estudo:
- c) Esta equipe de contratação entende que a solução proposta é a que melhor se adequa às necessidades definidas nas DFD, enviada por cada secretaria, que motivou a realização deste estudo técnico preliminar.

10 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

- 10.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.
- 10.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.
- 10.3. O parcelamento da solução de aquisição de bolos, salgados, rosca e pães, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Pau D'Arco e secretarias Vinculadas, é uma medida estratégica baseada em alguns pontos relevantes.

Primeiramente, o parcelamento permite uma melhor gestão financeira dos recursos públicos, distribuindo os custos ao longo do tempo e evitando impactos significativos no orçamento municipal em um único exercício financeiro. Além disso, o parcelamento possibilita uma melhor negociação com os fornecedores, podendo resultar em condições mais vantajosas de pagamento, como descontos por volume ou prazos estendidos. Outro aspecto a considerar é a





possibilidade de ajustar os volumes de aquisição de acordo com as necessidades sazonais ou emergenciais, garantinde uma resposta flexível às demandas da administração pública. Portanto, com o objetivo de otimizar a utilização dos recursos disponíveis, mitigar os impactos financeiros e garantir uma gestão eficiente dos bolos, salgados, rosca e paes, opta-se pelo parcelamento da solução de aquisição.

11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes beneficios:

11.1.1. Assegurar uma ótima alimentação para os funcionários da prefeitura e secretarias, oferecer bolos, salgados, rosca e pães que serão oferecidos nos programas, reuniões/ eventos, cursos e outras atividades das secretarias vinculadas a prefeitura Municipal.

- 11.1.2. Melhor aproveitamento dos recursos financeiros;
- 11.1.3Do ponto de vista econômico, haverá um incentivo à economia local, com preferência por produtos de fornecedores locais, contribuindo para o desenvolvimento econômico do município e a geração de empregos.
- 11.1.4A otimização de recursos financeiros do município será outro benefício, com a possibilidade de utilização de verbas estaduais e federais, garantindo um melhor retorno sobre o investimento.

12 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

- 12.1. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto de acordo com as especificidades estabelecidas:
- 12.1.2.O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação constante de servidores.
- 12.2. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:
- 12.2.1. Considerando todo o exposto, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente do organização, pois tais adequações não são necessárias.

13 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

- 13.1Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.
- 13.2Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.
- 13.3. Também não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

14 - IMPACTOS AMBIENTAIS/

A contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e demais envolvidos na prestação dos serviços, devendo ainda estimular as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, pautados nos seguintes pressupostos e exigências:

16.1.1. Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo; 16.1.2. 16.1.3. Promover a reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades; respeitar as Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos, bem como as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA, sobretudo, a Resolução- RDC nº 43- ANVISA, de 1 de setembro de 2015, e a Resolução- RDC nº 216- ANVISA, de 15 de setembro de 2004, esta última tratando de procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.



PAU AD'ARCO

]16.1.4. Observar, sobretudo, as disposições contidas no Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho do CSJT, instituído pela Resolução n.º 310/2021, no que couber, com destaque para o conteúdo do capítulo IV, Critérios e Práticas de Sustentabilidade.

"Recomendações

A contratada deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, de acordo com o programa de coleta seletiva do órgão em observância ao Decedo nº 5.940/2006. Embora não exista regulamentação para o descarte ambientalmente adequado de óleo de cozinha, é recomendável exigir que a contratada proceda ao recolhimento do óleo e sua destinação para reciclagem, com total proibição de que seja despejado na rede de esgoto. Atualmente, o Projeto de Lei do Senado nº 75/2017 visa incluir óleos e gorduras de uso culinário como produtos do sistema de logística reversa".

15.SUSTENTABILIDADE

15.1A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, conforme prevê a IN STLI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, e legislação correlatas, naquilo que couber, e ainda:

15.1.1. Possuir Selo CONPET de Eficiência Energética, conforme NBR 7024. O CONPET é um programa do Governo Federal, criado em 1991, por decreto presidencial, para promover o desenvolvimento de uma cultura anti desperdício no uso dos recursos naturais não renováveis no Brasil, garantindo um país melhor para as gerações futuras;

15.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

15.1.3. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis e/ou sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

16.ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA PREFEITURA MUNICIPAL

16.1. A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

16 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1A equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16.2. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostrasse VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante o artigo 7°, inciso XIII, da IN SEGES/ME n.º 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

16.2. A contratação de empresa para fornecimento de bolos, salgados, rosca e pães, objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Pau D'Arco - PA 12 de maio de 2025

ortaria nº 013/2025-GPMPD

SANDY ALVES PEREIRA

COORDENADOR DE DEPARTAMENTO DE COMPRAS

PORTARIA - 013/2025