



Governo Municipal de
Tururu
Compromisso: transparência e respeito.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo N° 0000220250113000424



Unidade responsável
Secretaria de Cultura e Turismo
Prefeitura Municipal de Tururu



Data
26/03/2025



Responsável
Gabriele Gomes Dos Santos

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A administração do Município de Tururu-CE enfrenta atualmente uma insuficiência de recursos disponíveis para atender à demanda crescente por serviços de alimentação para suas diversas secretarias. A estrutura atual mostra-se incompatível com os requisitos técnicos atualizados exigidos para a realização de eventos institucionais, como reuniões, capacitações, visitas técnicas e demais ações promovidas pelo poder público municipal. Esta situação é evidenciada nos registros do processo administrativo n° 0000220250113000424, que consolidam os Documentos de Formalização da Demanda (DFDs) e apontam para a necessidade de melhoria na oferta de refeições prontas, kits de lanches, coffee breaks e serviços de buffet. A falta de adequação em logística alimentícia impacta diretamente a eficiência e continuidade dos serviços públicos, comprometendo o bem-estar dos servidores e participantes dos eventos, conforme os princípios estabelecidos no art. 5° da Lei n° 14.133/2021.

Os impactos institucionais da não contratação incluem a possível interrupção de serviços essenciais e o não cumprimento de metas institucionais estabelecidas, prejudicando o interesse público e o atendimento adequado às necessidades dos cidadãos. Sem esta contratação, eventos fundamentais ao funcionamento das secretarias podem ser inviabilizados, gerando uma perda significativa na qualidade dos serviços e na capacidade de gestão eficiente por parte da administração pública. A não solução deste problema resultaria em maior vulnerabilidade operacional e social, impactando negativamente o planejamento estratégico das atividades municipais.

Os resultados pretendidos com a contratação incluem assegurar a continuidade e qualidade dos serviços públicos por meio da provisão adequada de serviços alimentícios. A implementação eficaz desta contratação permitirá a modernização dos processos logísticos e a conformidade com expectativas nutricionais e sanitárias, conforme as diretrizes apresentadas. O alinhamento com os objetivos estratégicos da



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

Administração visa alcançar melhorias operacionais substanciais e garantir o cumprimento de metas setoriais, apesar de atualmente não haver um Plano de Contratação Anual identificado para este processo.

Portanto, a contratação de empresas especializadas para o fornecimento dos serviços mencionados é imprescindível para solucionar a problemática de insuficiência de atendimento alimentar às secretarias, em completa harmonia com os objetivos institucionais da administração de Tururu-CE. Esta medida ressalta a importância da economicidade, eficiência e planejamento como pilares fundamentais na estruturação de políticas públicas efetivas, conforme orientado nos arts. 5º, 6º, 11 e 18, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Cultura	PAULO SERGIO ALVES MOREIRA

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar visa à descrição detalhada dos requisitos necessários para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee break e serviços de buffet, conforme identificado pela área requisitante da Prefeitura Municipal de Tururu-CE. Esta demanda emergiu da necessidade de garantir suporte adequado às atividades institucionais das diversas secretarias administrativas, assegurando a eficiência e continuidade dos serviços públicos por meio de uma oferta regular e de qualidade de alimentação. Tal necessidade é corroborada por indicadores de demanda contínua em eventos, reuniões e demais ações promovidas pelo poder público municipal, destacando-se como elemento essencial para o bem-estar dos participantes e a otimização das atividades institucionais.

Os padrões mínimos de qualidade para o fornecimento dos serviços incluem a conformidade com a legislação sanitária vigente, a adequação nutricional conforme recomendações técnicas específicas para cada tipo de evento, e a garantia de controle de qualidade consistente em toda a cadeia de fornecimento, desde a preparação até a distribuição dos produtos alimentícios. Dessa forma, busca-se atender ao art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que destaca a importância da eficiência e economicidade nas contratações públicas. Não obstante, a não utilização de um catálogo eletrônico de padronização é justificada pela ausência de itens compatíveis nos sistemas locais e nacionais atualmente disponíveis, assegurando a adequação dos produtos e serviços às especificidades locais.

A indicação de marcas ou modelos específicos será vedada, a não ser que seja justificável tecnicamente pela necessidade de características singulares que atendam de modo excepcional às demandas institucionais. Para tanto, a vedação será sustentada por processos administrativos prévios que atestem a inadequação de alternativas menos restritivas em contextos similares. Ademais, conforme o art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 10.818/2021, certifica-se que o objeto da contratação não se enquadra como bem de luxo, estando plenamente alinhado às diretrizes de



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

responsabilidade fiscal e manutenção da economicidade nas aquisições públicas.

Para garantir a eficácia da contratação, é imprescindível que os serviços demandem a entrega e execução eficientes, conforme as quantidades estipuladas, observando a necessidade de provas de conceito ou amostras sempre que relevante, caso a natureza dos serviços ou eventos assim exigir, e suporte técnico ou garantia adequada às características e prazos específicos do fornecimento. A otimização dos processos logísticos e operacionais será priorizada para evitar custos administrativos elevados, favorecendo a agilidade e eficácia na entrega dos serviços.

Os critérios de sustentabilidade aplicáveis serão considerados baseando-se no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, priorizando o uso de materiais recicláveis e práticas que minimizem a geração de resíduos, sempre que tais medidas forem compatíveis com o objeto da contratação. A ausência desses critérios só será justificada caso a natureza ou urgência da demanda exija prioridade em outros aspectos operacionais.

Os requisitos estabelecidos para orientar o levantamento de mercado englobam a necessidade de que fornecedores potenciais comprovem capacidade técnica e operacional para atender aos critérios mínimos estipulados, mantendo compatibilidade com as condições operacionais da Administração. A flexibilização de requisitos poderá ser considerada, sempre que justificada tecnicamente e sem comprometer a adequação do objeto às necessidades identificadas.

Em conclusão, os requisitos delineados são fundamentados na necessidade objetiva expressa no Documento de Formalização da Demanda (DFD), em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, servindo de base técnica para a fase subsequente do levantamento de mercado. Tal abordagem contribuirá para a futura escolha da solução mais vantajosa para a Administração, conforme estabelecido no art. 18.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é essencial ao planejamento da contratação, analisando o mercado do objeto descrito na "Descrição da Necessidade da Contratação" para prevenir práticas antieconômicas e embasar a solução contratual, alinhado aos princípios dos arts. 5º e 11, de forma neutra e sistemática. Foi realizada uma pesquisa de mercado abrangente, envolvendo contatos diretos com fornecedores especializados em soluções de alimentação para eventos, além de análise de contratações similares realizadas por outros órgãos municipais e estaduais. Esta pesquisa também incluiu consultas a fontes públicas confiáveis, como portais institucionais e estudos setoriais relevantes.

Os resultados da pesquisa destacam inovações aplicáveis ao objeto, como a utilização de embalagens biodegradáveis e a adoção de cardápios personalizados que atendem a diferentes restrições dietéticas, demonstrando um comprometimento com a sustentabilidade e a qualidade alimentar. Considerando o dinamismo do mercado e a frequência das demandas identificadas nos Documentos de Formalização da Demanda (DFDs), foi analisada a viabilidade de várias abordagens, entre compra versus locação de serviços de buffet e entre fornecimento interno versus terceirização dos serviços de alimentação.

A análise comparativa das alternativas identificadas baseou-se em critérios técnicos,



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

econômicos, operacionais, jurídicos e de sustentabilidade, conforme determinado pelo art. 44 da Lei nº 14.133/2021. A comparação destacou que a terceirização do fornecimento de refeições por empresas especializadas se mostrou mais alinhada às condições de mercado e aos "Resultados Pretendidos", garantindo uma maior flexibilidade e eficiência na logística de atendimento às secretarias municipais.

A alternativa selecionada, fundamentada na pesquisa, mostrou-se a mais eficiente, priorizando economia e viabilidade operacional. A escolha permitiu a conciliação entre inovação e custos otimizados, conforme art. 18, §1º, inciso VII. A recomendação é que a abordagem mais eficiente consiste na contratação via Sistema de Registro de Preços, assegurando competitividade e transparência, equilibrando custo-benefício e conformidade legal, enquanto a modalidade de licitação será definida posteriormente, em linha com os princípios dos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente solução contempla a contratação de serviços especializados para o fornecimento de refeições tipo quentinha, kits de lanches, sanduíches, coffee break e serviços de buffet, visando atender de forma integrada as necessidades das diversas secretarias administrativas do município de Tururu, Ceará. O objetivo é garantir a disponibilização contínua e de alta qualidade de alimentos para suportar eventos, reuniões e outras atividades institucionais, assegurando eficiência operacional e o bem-estar dos participantes, em conformidade com os princípios de legalidade e economicidade estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

Os componentes desta solução incluem a aquisição de alimentos preparados de acordo com parâmetros nutricionais e sanitários rigorosos, alinhados a diretrizes de segurança alimentar. A solução será fundamentada em um sistema de Registro de Preços (SRP), que permite a contratação por demanda, otimizando recursos e evitando desperdícios. O fornecimento contará com um modelo de execução padronizado para assegurar consistência na qualidade e no atendimento às secretarias, garantindo logística eficiente e pronta para uso em qualquer ocasião demandada pelo poder público municipal.

No tocante às exigências de manutenção e assistência técnica, estas se aplicam à garantia de conformidade dos serviços prestados. Espera-se que as empresas contratadas implementem controles de qualidade, treinamento de pessoal e manutenção das condições adequadas de transporte e manipulação dos alimentos. Canais de comunicação eficientes para suporte e ajustes operacionais durante a vigência do contrato são requisitos essenciais para assegurar a rápida resolução de possíveis contingências.

A possibilidade de parcelamento do fornecimento está prevista, visando a flexibilidade na prestação dos serviços ao longo do período contratual. Este aspecto facilita a adaptação às variações nas demandas institucionais, melhorando a gestão dos recursos e ampliando a competitividade entre fornecedores interessados. Essa abordagem, além de compatível com as práticas de mercado, alinha-se aos princípios de eficiência e eficácia (art. 5º da Lei nº 14.133/2021), maximizando o retorno sobre o investimento público.

Esta solução é decisiva para alcançar os resultados pretendidos, como a continuidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

e o aprimoramento dos serviços públicos locais. Ela reflete a análise criteriosa do mercado e está fundamentada nas melhores práticas e exigências normativas, incluindo respostas adequadas a possíveis impactos ambientais associados ao consumo de recursos naturais e à gestão de resíduos. A clara definição de componentes contratuais e de gestão garantirá a transparência e a boa execução do contrato, conforme princípios de planejamento e probidade administrativa. Assim, a presente descrição baliza o termo de referência e favorece o entendimento por licitantes e partes interessadas, sustentando uma licitação eficaz e alinhada com o interesse público.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	LANCHE PRONTO	20.200,000	Unidade
2	REFEIÇÃO PRONTA	23.300,000	Unidade
3	COFFEE BREAK	20.200,000	Unidade
4	SERVIÇO DE BUFFET	7.500,000	Unidade

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	LANCHE PRONTO	20.200,000	Unidade	16,90	341.380,00
2	REFEIÇÃO PRONTA	23.300,000	Unidade	26,98	628.634,00
3	COFFEE BREAK	20.200,000	Unidade	22,58	456.116,00
4	SERVIÇO DE BUFFET	7.500,000	Unidade	45,67	342.525,00

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\$ 1.768.655,00 (um milhão, setecentos e sessenta e oito mil, seiscentos e cinquenta e cinco reais)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O alinhamento da contratação ao PCA e outros instrumentos de planejamento antecipa demandas e otimiza o orçamento, assegurando coerência, eficiência e economicidade conforme os princípios estabelecidos nos artigos 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021. Esta contratação, de empresa especializada para fornecimento de refeições e serviços correlatos, surge das necessidades identificadas na 'Descrição da Necessidade da Contratação', essencial ao suporte das atividades institucionais das secretarias municipais em Tururu-CE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

Na ausência de previsão no PCA, a situação é justificada por demandas imprevistas e específicas que emergiram de forma a atender urgências do poder público municipal, consideradas em conformidade com os artigos 5º e 12 da mesma Lei. A administração buscará incluir esta necessidade nas próximas revisões do PCA, garantindo melhoria contínua na gestão de risco e adequação do planejamento. Isso contribuirá para a transparência e eficiência do planejamento, atendendo ainda aos 'Resultados Pretendidos' com otimizada economicidade e competitividade, conforme diretrizes do artigo 11.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos esperados da contratação visam otimizar a eficiência das atividades institucionais do município de Tururu-CE, promovendo um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, conforme estabelecido nos arts. 5º e 18, §1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021. A oferta regular e de qualidade de serviços de alimentação, como quentinhas, kits de lanches, sanduíches, coffee breaks e buffet, alinha-se à necessidade pública descrita, suportando eventos, reuniões e outras atividades, garantindo o bem-estar dos participantes e a continuidade dos serviços públicos. A solução escolhida baseia-se em um sistema de registro de preços, conforme art. 6º, inciso XXIII, assegurando economicidade ao permitir a aquisição conforme demanda, evitando desperdícios e garantindo a eficiência administrativa.

Espera-se reduzir custos operacionais através da contratação centralizada, possibilitando negociação de preços mais competitivos e economia de escala. O aumento da eficiência será evidenciado na capacidade de atender prontamente às demandas das secretarias, racionalizando tarefas por meio de melhores práticas de gestão de contratos e capacitação direcionada dos responsáveis pela fiscalização. Recursos materiais serão otimizados ao minimizar o desperdício das refeições e otimizar o uso de insumos, como embalagens biodegradáveis, de acordo com práticas sustentáveis identificadas na pesquisa de mercado, em cumprimento ao princípio da competitividade previsto no art. 11.

Para melhores resultados, será utilizado um Instrumento de Medição de Resultados (IMR), monitorando indicadores como o percentual de economia e a redução de horas de trabalho, comprovando ganhos estimados e embasando o relatório final da contratação. Este monitoramento fortalecerá a justificativa para o dispêndio público, assegurando a eficiência e o melhor uso dos recursos, respondendo aos 'Resultados Pretendidos' e promovendo os objetivos institucionais conforme o art. 11. Nos casos em que a natureza exploratória da demanda impuser limitações a estimativas precisas, serão incluídas justificativas técnicas fundamentadas, garantindo que quaisquer variações no consumo sejam adequadamente gerenciadas e incorporadas ao planejamento contínuo.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato, conforme art. 18, §1º, inciso X, serão essenciais ao ciclo de planejamento e governança da contratação, assegurando sua execução eficiente e a consecução dos objetivos de Resultados Pretendidos,



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

mitigando riscos e promovendo o interesse público (art. 5º), com base em Descrição da Necessidade da Contratação. Essas medidas integrarão o planejamento e articularão com a definição da solução e o modelo de execução contratual. Os ajustes físicos, tecnológicos ou organizacionais necessários ao ambiente onde o objeto será executado, como instalação de infraestrutura e adequação de espaço físico, serão descritos, justificando sua relevância para viabilizar os benefícios esperados. Essas providências serão organizadas em um cronograma detalhado, especificando ações, responsáveis e prazos, a ser anexado ao ETP, seguindo a ABNT (NBR 14724:2011), destacando que a ausência desses ajustes poderá comprometer a execução, como riscos à segurança operacional ou instalação de equipamentos. A capacitação dos agentes públicos para gestão e fiscalização do contrato (art. 116) será abordada, justificando tecnicamente como o treinamento, como uso de ferramentas e boas práticas, assegurará os resultados previstos (art. 11), segmentada por perfis como gestor, fiscais e técnicos, conforme a complexidade da execução, subentendendo a metodologia e, se aplicável, utilizando listas ou cronogramas conforme ABNT (NBR 14724:2011). Essas providências integrarão o Mapa de Riscos como estratégias preventivas de mitigação, articulando-se com a unidade de gestão de riscos ou controle interno, quando houver, para evitar comprometer prazos, qualidade ou conformidade legal, garantindo os benefícios projetados. As ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficiente (art. 5º), alinhadas a Resultados Pretendidos, sendo que, se não houver providências específicas, a ausência será fundamentada tecnicamente no texto, por exemplo, no caso de objeto simples que dispensa ajustes prévios.

12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A análise do Sistema de Registro de Preços (SRP) em comparação com a contratação tradicional deve considerar diversos critérios técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos. Inicialmente, de acordo com a Descrição da Necessidade da Contratação e a Solução como um Todo, a contratação visa atender a demandas de refeições prontas, lanches e serviços de buffet para as secretarias administrativas do município de Tururu-CE. O caráter de padronização e repetitividade dos itens, aliados à incerteza dos quantitativos e à possibilidade de entregas fracionadas, tornam o SRP uma alternativa adequada, uma vez que permite a aquisição conforme a demanda, evitando desperdícios e otimizando recursos, em linha com os princípios da economicidade e eficiência estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Economicamente, o SRP oferece vantagens significativas ao possibilitar economia de escala e preços pré-negociados, além de reduzir esforços administrativos pelo compartilhamento de compras entre as secretarias, enquanto a contratação tradicional apenas se mostraria vantajosa em casos de demandas isoladas e pontuais, o que não reflete a realidade desta contratação onde a previsão de consumo é contínua e variável. Segundo o Levantamento de Mercado e a Demonstração da Vantajosidade, a utilização do SRP está embasada em ganhos econômicos robustos, promovendo também agilidade e competitividade conforme preconizado pelo art. 11 da mesma Lei.

Operacionalmente, o SRP viabiliza a gestão planejada das contratações futuras, conforme disposto no art. 18, §1º, inciso V, oferecendo uma estrutura de gestão eficiente como previsto nos arts. 82 e 86, mesmo na ausência de um Plano de



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

Contratação Anual. Diferentemente, a contratação tradicional oferece segurança jurídica imediata para demandas definidas e fixa, conforme arts. 11 e 75, porém, neste contexto, tal abordagem não seria a mais eficiente devido à natureza variável e frequente das demandas alimentícias.

Em conclusão, considerando todos os aspectos analisados, a recomendação pelo Sistema de Registro de Preços mostra-se **adequada** para otimizar recursos, assegurar eficiência, agilidade e competitividade, ao mesmo tempo em que atende plenamente ao interesse público e aos Resultados Pretendidos da contratação. Esta escolha está em total conformidade com os princípios e objetivos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, garantindo o alinhamento das ações às necessidades das secretarias administrativas do município de Tururu-CE.

13. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

A participação de consórcios na contratação em análise deve ser avaliada à luz das diretrizes estabelecidas pelos artigos 5º, 15 e 18, §1º, inciso I da Lei nº 14.133/2021. Observando a 'Descrição da Necessidade da Contratação', que compreende um registro de preço para serviços de alimentação variados, como quentinhas, lanches, sanduíches, coffee break e buffet para atender as secretarias municipais de Tururu-CE, a decisão pela vedação à formação de consórcios se justifica. A demanda apresentada caracteriza-se por uma natureza relativamente simples e operacionalmente contínua, dispensando, assim, a complexidade técnica ou o somatório de capacidades que um consórcio de empresas poderia oferecer, o que tornaria a abordagem consorciada **incompatível** com os objetivos propostos.

O levantamento de mercado e a demonstração de vantajosidade evidenciam que os serviços demandados são amplamente disponibilizados no mercado por fornecedores individuais, com capacidade comprovada para atender a quantitativos e especificações similares. A participação de consórcios aumentaria a complexidade administrativa e os custos de gestão e fiscalização, sem oferecer benefícios econômicos ou operacionais significativos que compensassem tal aumento, contrariando os princípios de eficiência, legalidade e interesse público, conforme explicitado no art. 5º da referida lei. Assim, a eficiência e a economicidade são melhor garantidas por meio de contratação direta de fornecedores únicos, o que também assegura simplicidade na fiscalização e clareza na definição de responsabilidades, fundamental para a execução eficiente e tempestiva das contratações.

Os consórcios, estabelecidos sob as normas do art. 15, requerem compromisso de constituição, seleção de um líder do consórcio, imposição de responsabilidade solidária e uma vedação à participação múltipla ou isolada, aumentando potencialmente os riscos à segurança jurídica e à igualdade de condições entre licitantes (art. 11). A avaliação técnica indica que a complexidade e fragmentação introduzidas por consórcios não são condizentes com o caráter contínuo e indivisível do fornecimento de serviços de alimentação, o que reforça a decisão pela sua exclusão como mais **adequada** para se alcançar os 'Resultados Pretendidos'. Dessa forma, esta vedação fundamenta-se tecnicamente no planejamento da contratação, atendendo aos melhores preceitos legais e administrativos previstos nos artigos 5º, 15 e 18, §1º, inciso I, sem comprometer a economicidade ou a eficaz execução do objeto desejado pela Administração Pública.



14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

No contexto da contratação para fornecimento de refeições e serviços de buffet para as secretarias administrativas do município de Tururu-CE, possíveis impactos ambientais incluem a geração de resíduos provenientes de embalagens, consumo de energia durante a preparação e transporte dos alimentos, e impactos associados ao descarte inadequado de materiais. Alinhada ao artigo 18, §1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, e fundamentada na 'Descrição da Necessidade da Contratação' e no 'Levantamento de Mercado e Demonstração da Vantajosidade', a identificação desses impactos conduzirá à proposição de medidas mitigadoras que garantam a sustentabilidade e a eficiência. Durante o ciclo de vida dos serviços, esforços serão direcionados para reduzir a emissão de gases e o uso intensivo de recursos, considerando a adoção de práticas sustentáveis como a análise de ciclo de vida e compensação ambiental, conforme promovido pelo planejamento sustentável do artigo 12.

Medidas práticas incluem a exigência de certificações de sustentabilidade para fornecedores, como o selo Procel A para equipamentos utilizados, e a implementação de logística reversa para a gestão de resíduos, como toners de impressoras usadas em eventos. Também será promovida a utilização de insumos biodegradáveis nas embalagens, reduzindo o impacto dos resíduos sólidos. Tais medidas, a serem incluídas conforme o artigo 6º, inciso XXIII, atingem um equilíbrio entre custo-benefício, eficiência ambiental e impacto social, em consonância com os objetivos do processo licitatório previstos no artigo 11. A capacidade administrativa do município será considerada, buscando a viabilidade das ações sem criar barreiras incômodas ao processo licitatório ou operacional, respeitando as orientações de competitividade e proposta vantajosa.

As estratégias de mitigação, delineadas a partir de uma visão integrada dos resultados pretendidos, são essenciais para otimizar o uso de recursos, reduzir impactos ambientais e sustentar a eficiência administrativa (art. 5º). Na eventualidade de identificação técnica de ausência de impactos significativos, como no caso de bens de uso imediato, tal resultado será claramente fundamentado. Desta forma, a proposta objetiva atender aos requisitos de baixo consumo de energia, sustentabilidade e economia circular, promovendo um ambiente de gestão pública responsável e inovador.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente análise técnica conclui que a contratação proposta, para registro de preço de fornecimento de refeições e serviços de buffet para a Prefeitura Municipal de Tururu-CE, é viável e atende de forma adequada às necessidades das diversas secretarias administrativas do município. Fundamentada em critérios de economicidade, eficiência e legalidade, a proposta consolida os dados obtidos através de uma criteriosa pesquisa de mercado e consulta a eventos passados e planejados, conforme os arts. 5º, 11 e 18, §1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021. Essa análise considera a



PREFEITURA MUNICIPAL DE TURURU

oferta sazonal de quantidades estimadas de alimentos e serviços de catering, estimativas estas definidas por meio de um estudo integrado e baseado em dados históricos e consultas junto aos setores demandantes, alinhadas ao planejamento estratégico (art. 40).

A solução proposta foi cuidadosamente avaliada, demonstrando-se técnica e economicamente vantajosa, ao apresentar maior flexibilidade no atendimento às demandas municipais por meio de registro de preços, maximizando a eficiência administrativa e ajustando-se com precisão aos princípios do interesse público e racionalização de recursos, conforme previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. O uso do Sistema de Registro de Preços (SRP) potencializa a adaptabilidade da Administração a variações na demanda, oferecendo grande relevância ao controle fiscal e administrativo, ao mesmo tempo em que promove a transparência e competitividade do processo licitatório.

Além disso, o cumprimento de diretrizes rigorosas de segurança e qualidade alimentar, alinhadas às normas sanitárias vigentes, garante que a execução dos serviços seja feita dentro dos padrões regulamentares, minimizando riscos operacionais. Este compromisso com a qualidade assegura o bem-estar dos servidores e participantes de eventos, fundamental para a continuidade eficiente dos serviços públicos prestados.

Em face de tudo que foi analisado e documentado no ETP, recomenda-se fortemente a execução da contratação conforme prevista, ratificando sua conformidade com o Termo de Referência (art. 6º, inciso XXIII) e orientando a autoridade competente a proceder com os passos subsequentes necessários para formalização e implementação do contrato. Caso surjam dados complementares que possam impactar o planejamento ou a execução, ações corretivas serão devidamente propostas para mitigar riscos ou ajustar procedimentos, mantendo o foco na vantajosidade e interesse público.

Tururu / CE, 26 de março de 2025

GABRIELE GOMES DOS SANTOS
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR