ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DISPOSIÇÕES INICIAIS

O Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP desempenha atividades essenciais de prevenção e resposta a emergências, salvamentos e combate a incêndios, exigindo a manutenção de equipes em regime de serviço contínuo e em condições adequadas para o desempenho de suas atribuições. Nesse contexto, torna-se necessária a disponibilização regular de alimentação aos agentes, considerando a rotina operacional, os turnos de trabalho e a necessidade de atendimento inclusive aos sábados, domingos e feriados.

Diante desse cenário, o presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo avaliar a viabilidade técnica e econômica da contratação de empresa especializada para o fornecimento diário e parcelado de alimentação destinada aos agentes do Corpo de Bombeiros, compreendendo kits lanche para café da manhã, com bebida quente, refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais do tipo marmitex para almoço e jantar, e refrigerantes não alcoólicos, conforme as especificações e os quantitativos estabelecidos pela Administração.

Este estudo visa identificar a solução mais adequada para atender às necessidades da Administração Pública, considerando os requisitos de qualidade, higiene, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, bem como a regularidade do fornecimento e a eficiência na utilização dos recursos públicos, de modo a contribuir para a continuidade das atividades operacionais do Corpo de Bombeiros.

Assim, apresentam-se as análises preliminares que fundamentam a contratação, visando subsidiar a tomada de decisão e o planejamento adequado para o fornecimento da alimentação de forma segura, eficiente e economicamente viável, em conformidade com as necessidades identificadas pela Administração.

IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO E ÁREA SOLICITANTE

Área solicitante: Secretaria de Segurança Pública e Defesa Social

Responsável: Priscila Camargo Campos Gonçalves Stefanin.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (art. 18, § 1º, inciso I da Lei nº 14.133/2021):

O Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP desempenha atividades essenciais de prevenção e resposta a emergências, salvamentos e combate a incêndios, demandando a manutenção de equipes em serviço durante diferentes períodos do dia e da noite, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

Nesse contexto, torna-se indispensável assegurar o fornecimento regular de alimentação aos agentes, considerando a rotina operacional da corporação e a necessidade de garantir condições adequadas para o desempenho de suas atribuições, sem comprometer a continuidade dos atendimentos e das atividades de emergência.

A disponibilização de kits lanche para o café da manhã, refeições prontas do tipo marmitex para almoço e jantar, bem como bebidas não alcoólicas, constitui medida necessária para atender às demandas alimentares dos profissionais durante os turnos de serviço, observadas as condições de qualidade, higiene, acondicionamento, conservação, transporte e entrega dos produtos.

Considerando a necessidade de continuidade das atividades operacionais desenvolvidas pelo Corpo de Bombeiros, verifica-se a necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado da alimentação, de modo a assegurar o atendimento regular da demanda e evitar eventual descontinuidade no fornecimento de refeições aos agentes em serviço.

Dessa forma, a presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento de alimentação em conformidade com as especificações estabelecidas pela Administração, contemplando a preparação, o acondicionamento, o transporte e a entrega dos produtos nos horários e locais definidos, inclusive aos sábados, domingos e feriados, de acordo com a necessidade operacional.

A contratação contemplará os seguintes quantitativos anuais referenciais: 3.097 (três mil e noventa e sete) unidades de kit lanche para café da manhã, com bebida quente; 5.907 (cinco mil novecentas e sete) unidades de marmitex para almoço e jantar, com peso mínimo de 700 g; e 5.907 (cinco mil novecentas e sete) unidades de refrigerante não alcoólico, com volume mínimo de 350 ml, observadas as especificações técnicas e as condições de fornecimento estabelecidas no Termo de Referência.

2 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação foi prevista no Plano Anual de Contratações para o exercício de 2026 e encontra-se alinhada às necessidades operacionais do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, especialmente no que se refere à manutenção das condições necessárias ao desempenho das atividades de prevenção e resposta a emergências, salvamentos e combate a incêndios.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits lanche para café da manhã, refeições prontas do tipo marmitex para almoço e jantar e bebidas não alcoólicas está relacionada à necessidade de disponibilização regular de alimentação aos agentes durante os turnos de serviço, considerando a rotina operacional da corporação e a necessidade de atendimento contínuo, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

A medida visa garantir a continuidade do fornecimento de alimentação aos profissionais em serviço, contribuindo para a manutenção das condições adequadas ao desempenho de suas atribuições e evitando a descontinuidade no atendimento das necessidades alimentares decorrentes da rotina operacional.

Dessa forma, a contratação mostra-se compatível com as necessidades administrativas e operacionais do Município, contribuindo para a continuidade e a adequada execução das atividades desempenhadas pelo Corpo de Bombeiros, observados o planejamento da contratação, a disponibilidade orçamentária e os demais requisitos aplicáveis.

3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS

Os produtos a serem fornecidos deverão ser de qualidade adequada ao consumo humano, preparados, acondicionados, transportados e entregues em condições apropriadas de higiene, conservação e segurança alimentar, atendendo integralmente às características e especificações estabelecidas pela Administração.

Os kits lanche destinados ao café da manhã deverão apresentar composição compatível com as especificações definidas no Termo de Referência, incluindo os alimentos e a bebida quente previstos, devidamente acondicionados para preservar sua qualidade e integridade até o momento da entrega e do consumo.

As refeições prontas do tipo marmitex, destinadas ao almoço e ao jantar, deverão ser preparadas com ingredientes próprios para consumo, apresentar composição variada e atender ao peso mínimo estabelecido, excluída a embalagem, garantindo condições adequadas de temperatura, acondicionamento e conservação durante o transporte e a entrega.

As bebidas não alcoólicas deverão ser entregues em embalagens íntegras, lacradas e dentro do prazo de validade, observadas as especificações de volume e as condições de conservação estabelecidas pela Administração.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda operacional, contemplando os horários e locais definidos pela Administração, inclusive aos sábados, domingos e feriados, de modo a assegurar a regularidade do atendimento às necessidades alimentares dos agentes do Corpo de Bombeiros.

Os produtos deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

1) **Item 01 – Kit lanche – café da manhã, com bebida quente:**
   a) Quantidade anual referencial: 3.097 (três mil e noventa e sete) unidades;
   b) composição conforme as especificações estabelecidas no Termo de Referência;
   c) inclusão de bebida quente, conforme composição definida pela Administração;
   d) alimentos preparados com ingredientes próprios para consumo humano;
   e) acondicionamento individual e higiênico;
   f) entrega nos horários e locais definidos pela Administração;
   g) observância das condições de higiene, qualidade, conservação e segurança alimentar.
2) **Item 02 – Marmitex para almoço/jantar, mínimo de 700 g:**
   a) Quantidade anual referencial: 5.907 (cinco mil novecentas e sete) unidades;
   b) peso mínimo de 700 g por refeição, excluída a embalagem;
   c) composição conforme as especificações e o cardápio estabelecidos no Termo de Referência;
   d) utilização de ingredientes próprios para consumo humano;
   e) acondicionamento em embalagem individual apropriada para alimentos quentes;
   f) transporte e entrega em condições adequadas de higiene e conservação;
   g) manutenção de temperatura compatível com a segurança alimentar até a entrega;

h) entrega nos horários e locais definidos pela Administração.

Item 03 – Refrigerante não alcoólico, mínimo de 350 ml:

a) Quantidade anual referencial: 5.907 (cinco mil novecentas e sete) unidades;
b) volume mínimo de 350 ml por unidade;
c) embalagem original, íntegra e devidamente lacrada;
d) produto dentro do prazo de validade;
e) observância das condições de armazenamento, transporte e conservação indicadas pelo fabricante;
f) entrega conforme a demanda e as condições estabelecidas pela Administração.

A CONTRATADA deverá observar as exigências sanitárias aplicáveis ao preparo, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos, especialmente as normas pertinentes às boas práticas para serviços de alimentação.

A CONTRATADA deverá garantir a qualidade e a conformidade dos produtos fornecidos, responsabilizando-se pela substituição, sem ônus adicional para a Administração, daqueles que apresentarem problemas de qualidade, acondicionamento, conservação, validade, composição, peso ou qualquer outra desconformidade em relação às especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Deverão ainda ser observados critérios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental, especialmente quanto à utilização racional de recursos, à redução do desperdício de alimentos, à utilização de embalagens adequadas e, sempre que viável, recicláveis ou ambientalmente preferíveis, bem como à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, observadas as normas aplicáveis.

4 – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

A definição dos quantitativos foi realizada com base nas necessidades operacionais de fornecimento de alimentação aos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, considerando a demanda por refeições e kits lanche durante os turnos de serviço e a necessidade de atendimento regular, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

Também foi considerada a necessidade de disponibilização de bebidas não alcoólicas para acompanhar as refeições fornecidas, observando-se a correspondência entre o quantitativo de marmitex e o quantitativo de refrigerantes previstos para a contratação.

Dessa forma, estimam-se os seguintes quantitativos anuais para a contratação:

ITEM	OBJETO	QUANTIDADE
1	Kit lanche – café da manhã, com bebida quente	3.097
2	Marmitex para almoço/jantar, com peso mínimo de 700 g	5.907
3	Refrigerante não alcoólico, com volume mínimo de 350 ml	5.907

Os quantitativos estabelecidos visam atender às necessidades de fornecimento de alimentação identificadas pela Administração, servindo de parâmetro para o planejamento da contratação, a estimativa de custos e a definição das condições de fornecimento no Termo de Referência.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a demanda e os quantitativos previstos, de modo a adequar as entregas às necessidades operacionais do Corpo de Bombeiros e evitar desperdícios, assegurando a utilização eficiente dos recursos públicos.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO - (art. 18, § 1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021)

Para atendimento da necessidade administrativa, foram consideradas alternativas disponíveis para o fornecimento de alimentação aos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, levando-se em consideração aspectos técnicos, operacionais, econômicos e de eficiência na utilização dos recursos públicos.

Dentre as soluções avaliadas, destacam-se:

a) Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação pronta

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits lanche para café da manhã, refeições prontas do tipo marmitex para almoço e jantar e bebidas não alcoólicas mostrou-se adequada para o atendimento das necessidades do Corpo de Bombeiros.

A solução permite que os alimentos sejam preparados, acondicionados, transportados e entregues conforme as especificações estabelecidas pela Administração, observando os requisitos de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar.

Além disso, o fornecimento parcelado possibilita adequar as entregas à demanda operacional da corporação, inclusive aos sábados, domingos e feriados, sem necessidade de manter estrutura própria para preparo e distribuição das refeições.

A contratação de empresa especializada também permite que a Administração concentre seus esforços nas atividades de planejamento, acompanhamento e fiscalização do fornecimento, responsabilizando a contratada pelo cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência.

b) Preparação das refeições diretamente pela Administração

A possibilidade de preparo direto das refeições pela Administração foi considerada, porém sua adoção exigiria estrutura apropriada para armazenamento de insumos, preparo dos alimentos, acondicionamento, higienização e distribuição, além de pessoal, equipamentos e organização operacional compatíveis com a demanda.

Essa alternativa também demandaria procedimentos permanentes de aquisição de gêneros alimentícios, controle de estoque, planejamento de cardápios e observância das exigências sanitárias aplicáveis, o que pode representar maior complexidade operacional e administrativa.

Diante dessas circunstâncias, a preparação direta não se apresenta, em princípio, como a alternativa mais adequada, devendo a escolha da solução considerar a disponibilidade de estrutura própria e a comparação dos custos envolvidos.

c) Aquisição de gêneros alimentícios para preparo por terceiros vinculados à Administração

Outra possibilidade consiste na aquisição de gêneros alimentícios para que as refeições sejam preparadas por pessoal disponibilizado ou mantido pela Administração.

Entretanto, essa alternativa demandaria a existência de cozinha adequada, equipamentos, mão de obra, insumos complementares e estrutura para preparo, acondicionamento e distribuição dos alimentos, além de controles sanitários e operacionais específicos.

Considerando que a necessidade identificada envolve o fornecimento de refeições prontas e kits lanche em horários determinados, inclusive nos finais de semana e feriados, essa solução poderá apresentar maior complexidade de execução, caso não exista estrutura própria disponível e adequada para tal finalidade.

Após a análise das alternativas, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de alimentação pronta é a solução que, em princípio, melhor atende à necessidade administrativa, por permitir o atendimento da demanda operacional do Corpo de Bombeiros, com responsabilidade definida pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos.

A confirmação da vantajosidade econômica deverá ser fundamentada na pesquisa de preços e na comparação dos valores estimados para a contratação, observando-se os requisitos de qualidade, regularidade do fornecimento e eficiência na utilização dos recursos públicos.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VI da Lei nº 14.133/2021)

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada junto a empresas especializadas no fornecimento de alimentação, observando-se os parâmetros de mercado e as especificações técnicas exigidas para atendimento da necessidade administrativa.

Foram coletados orçamentos de empresas qualificadas, considerando produtos com características compatíveis com os objetos pretendidos, especialmente quanto à composição dos kits lanche para café da manhã, incluindo bebida quente; às refeições prontas do tipo marmitex,

com peso mínimo de 700 g; e aos refrigerantes não alcoólicos, com volume mínimo de 350 ml, além das condições de preparo, acondicionamento, transporte e entrega, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

Dessa forma, a estimativa de valor adotada reflete fielmente as condições atuais do mercado e as particularidades do objeto, assegurando que a contratação seja realizada com base em parâmetros realistas e que atendam às necessidades da Administração Pública, garantindo a segurança e a qualidade dos serviços prestados.

Foram obtidos os seguintes orçamentos:

FORNECEDOR	CNPJ	ITEM 01	ITEM 02	ITEM 03
LIDER NUTRI REFEIÇÕES COLETIVASLTDA	22.420.464/0001-90	R$ 15,00	R$ 30,00	R$ 8,00
MGV GEST. DE MANUFATURAS SUPRIM. TECNOLOGIA E SERVIÇOS LTDA	26.748.857/0001-88	R$ 15,00	R$ 30,00	R$ 9,00
ALPHA REFEIÇÕES FOOD & SERVICE EIRELI	17.888.639/0001-58	R$ 16,00	R$ 32,00	R$ 8,00

Os valores unitários médios foram os seguintes:

ITEM	OBJETO	QTD	PREÇO UN	PREÇO TOTAL
1	Kit lanche para café da manhã, com bebida quente, conforme especificações do Termo de Referência.	3097	R$ 15,33	R$ 47.477,01
2	Marmitex para almoço/jantar, com peso mínimo de 700 g, conforme especificações do Termo de Referência.	5907	R$ 30,67	R$ 181.167,69
3	Refrigerante não alcoólico, com volume mínimo de 350 ml, conforme especificações do Termo de Referência.	5907	R$ 8,33	R$ 49.205,31

A pesquisa de preços considerou produtos e condições de fornecimento

compatíveis com as especificações definidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, de modo a assegurar que os valores obtidos sejam representativos das condições efetivas de mercado.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO - (art. 18, § 1º, inciso VII da Lei nº 14.133/2021)

A solução definida para atendimento da necessidade administrativa consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento diário e parcelado de alimentação destinada aos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, compreendendo 3.097 (três mil e noventa e sete) unidades anuais de kits lanche para café da manhã, com bebida quente; 5.907 (cinco mil novecentas e sete) unidades anuais de marmitex para almoço e jantar, com peso mínimo de 700 g; e 5.907 (cinco mil novecentas e sete) unidades anuais de refrigerante não alcoólico, com volume mínimo de 350 ml.

Os kits lanche deverão ser preparados e acondicionados individualmente, conforme a composição definida no Termo de Referência, incluindo os alimentos e a bebida quente previstos, de modo a preservar a qualidade, a integridade e as condições adequadas para o consumo.

As refeições do tipo marmitex deverão ser preparadas conforme as especificações e os cardápios estabelecidos pela Administração, respeitando o peso mínimo de 700 g, excluída a embalagem, e acondicionadas em recipientes individuais apropriados para alimentos quentes, de forma a garantir condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar durante o transporte e a entrega.

Os refrigerantes não alcoólicos deverão apresentar volume mínimo de 350 ml por unidade, ser entregues em embalagens íntegras e lacradas e estar dentro do prazo de validade, observadas as condições de armazenamento e conservação indicadas pelo fabricante e as exigências estabelecidas pela Administração.

A solução compreenderá o preparo, o acondicionamento, o transporte e a entrega dos produtos, observados os quantitativos, os horários, os locais e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda operacional, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

A contratada deverá assegurar a qualidade e a conformidade dos produtos fornecidos, responsabilizando-se pela substituição, sem custo adicional para a Administração, daqueles que apresentarem irregularidades, desconformidade com as especificações, problemas de conservação ou condições inadequadas para o consumo.

A contratação permitirá atender às necessidades alimentares dos agentes do Corpo de Bombeiros durante os turnos de serviço, contribuindo para a continuidade das atividades operacionais, a regularidade do fornecimento e a utilização eficiente dos recursos públicos, observados os requisitos de qualidade, higiene, segurança alimentar e economicidade.

8 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE:

O quantitativo de 3.097 (três mil e noventa e sete) kits lanche para café da manhã foi definido com base na necessidade de fornecimento de alimentação aos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, considerando a rotina operacional da corporação e a necessidade de atendimento durante os turnos de serviço, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

Para as refeições principais, foi estabelecida a quantidade de 5.907 (cinco mil novecentas e sete) unidades de marmitex para almoço e jantar, com peso mínimo de 700 g por unidade, excluída a embalagem, visando atender às necessidades alimentares dos agentes durante o período de serviço.

Para acompanhar as refeições, foi prevista a quantidade de 5.907 (cinco mil novecentas e sete) unidades de refrigerante não alcoólico, com volume mínimo de 350 ml, mantendo correspondência quantitativa com o número de marmitex estimado para a contratação.

Os quantitativos definidos consideram a necessidade de assegurar a regularidade do fornecimento de alimentação aos profissionais em serviço, de forma compatível com a demanda operacional do Corpo de Bombeiros e com as condições de entrega estabelecidas pela Administração.

A adoção do fornecimento parcelado permitirá adequar as entregas às necessidades efetivas da unidade, contribuindo para o controle do consumo, a redução de desperdícios e a utilização eficiente dos recursos públicos.

Dessa forma, os quantitativos anuais de 3.097 (três mil e noventa e sete) kits lanche, 5.907 (cinco mil novecentas e sete) marmitex e 5.907 (cinco mil novecentas e sete) refrigerantes mostram-se compatíveis com a demanda informada pela Administração e constituem a base para o

planejamento da contratação e a estimativa de seus custos.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VIII da Lei nº 14.133/2021)

A presente contratação comporta o parcelamento em 03 (três) itens, correspondentes aos diferentes produtos destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, considerando que possuem características, especificações e condições de fornecimento próprias.

O Item 01 corresponde aos kits lanche para café da manhã, com bebida quente; o Item 02 corresponde às refeições prontas do tipo marmitex para almoço e jantar, com peso mínimo de 700 g; e o Item 03 corresponde aos refrigerantes não alcoólicos, com volume mínimo de 350 ml.

Embora os produtos estejam relacionados à mesma finalidade, apresentam características distintas quanto à preparação, ao acondicionamento, ao transporte e às condições de fornecimento, não havendo necessidade de que sejam obrigatoriamente fornecidos pela mesma empresa.

O parcelamento por item possibilita maior amplitude de participação de fornecedores aptos ao fornecimento de cada produto, favorecendo a competitividade e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, sem comprometer o atendimento das necessidades operacionais do Corpo de Bombeiros.

A contratação por item também permite estabelecer requisitos específicos para cada produto, observadas as condições de qualidade, higiene, conservação, transporte, horários e locais de entrega definidos no Termo de Referência.

Dessa forma, conclui-se pelo parcelamento da contratação em 03 (três) itens, permitindo a seleção do fornecedor pelo critério de menor preço por item, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas e as demais condições estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, observada a viabilidade técnica e econômica da solução

10 – DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, § 1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021)

Com a presente contratação, a Administração pretende assegurar a continuidade e a eficiência das atividades operacionais desenvolvidas pelo Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, especialmente no que se refere à disponibilização regular de alimentação aos agentes durante os turnos de serviço, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

Dentre os principais resultados esperados, destacam-se:

- Garantir a disponibilidade regular de kits lanche para o café da manhã, com bebida quente;
- Assegurar o fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex para almoço e jantar, conforme as especificações estabelecidas;
- Garantir o fornecimento de refrigerantes não alcoólicos para acompanhar as refeições, conforme os quantitativos previstos;
- Atender às necessidades alimentares dos agentes durante os períodos de serviço;
- Assegurar a regularidade das entregas nos horários e locais definidos pela Administração;
- Manter condições adequadas de higiene, qualidade, acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos;
- Reduzir o risco de interrupção do fornecimento de alimentação durante os turnos de serviço;
- Possibilitar o planejamento e o controle das quantidades efetivamente solicitadas e entregues;
- Contribuir para a redução de desperdícios por meio do fornecimento parcelado, conforme a demanda operacional;
- Promover maior eficiência administrativa no acompanhamento e na fiscalização do fornecimento;
- Assegurar a adequada aplicação dos recursos públicos mediante contratação compatível com as necessidades identificadas e com os preços praticados no mercado.

Assim, a contratação representa medida necessária para garantir a regularidade do fornecimento de alimentação, contribuindo para a continuidade e a adequada execução das

atividades desempenhadas pelo Corpo de Bombeiros, em atendimento ao interesse público e às necessidades operacionais identificadas pela Administração.

11 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (art. 18, § 1º, inciso X da Lei nº 14.133/2021)

Previamente à celebração do instrumento contratual ou à emissão de instrumento equivalente, a Administração deverá adotar as medidas necessárias para assegurar a adequada execução da contratação e o pleno atendimento das especificações estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

Dentre as providências a serem observadas, destacam-se:

- Verificação da regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e das demais condições de habilitação da futura contratada, na forma da legislação vigente;
- Realização e formalização da pesquisa de preços, com vistas à definição do valor estimado da contratação e à verificação da compatibilidade dos preços ofertados com os praticados no mercado;
- Conferência da proposta apresentada pela empresa quanto à compatibilidade com as especificações técnicas, os quantitativos e as condições de fornecimento estabelecidas para cada item;
- Confirmação, junto à unidade responsável, dos locais de entrega e dos horários previstos para o fornecimento dos kits lanche para café da manhã, das refeições tipo marmitex para almoço e jantar e das bebidas;
- Alinhamento com a unidade atendida quanto aos procedimentos para solicitação e recebimento das refeições, inclusive em sábados, domingos e feriados, observadas as condições previstas no Termo de Referência;
- Designação formal dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, bem como pelo acompanhamento, conferência e recebimento dos produtos;
- Planejamento dos procedimentos de recebimento e conferência dos alimentos e das bebidas, considerando os quantitativos entregues, a composição dos kits e das refeições, o peso mínimo exigido para as marmitex, as condições das embalagens, a temperatura e a conservação dos produtos, conforme as especificações contratuais;

- Verificação da regularidade das condições sanitárias exigíveis para o exercício da atividade pela futura contratada, incluindo a documentação pertinente, conforme a legislação aplicável;
- Definição dos procedimentos para registro de eventuais inconformidades, rejeição de produtos em desacordo com as especificações e solicitação de substituição, sem ônus adicional para a Administração, nos termos do Termo de Referência;
- Orientação dos responsáveis pelo recebimento quanto aos critérios de conferência, registro das entregas e ateste dos documentos fiscais, para assegurar que o pagamento corresponda aos produtos efetivamente entregues e aceitos.

As providências elencadas têm por finalidade assegurar que o fornecimento de alimentação aos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP ocorra de forma regular, pontual e compatível com as necessidades operacionais da unidade atendida, observados os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar, conservação e acondicionamento, bem como a adequada fiscalização e utilização dos recursos públicos.

12 – REGIME REGENTE

A presente contratação será regida pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitações e contratos administrativos no âmbito da Administração Pública.

Aplicam-se, ainda, no que couber, as demais legislações, normas regulamentares e atos normativos pertinentes ao objeto da contratação, especialmente as normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis ao preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de refeições e bebidas, incluindo a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), suas alterações e demais disposições pertinentes, bem como a regulamentação municipal aplicável às contratações públicas.

A contratação observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência, competitividade e interesse público, visando assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e o adequado atendimento das necessidades de alimentação dos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, garantindo a regularidade do fornecimento e a observância dos padrões de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar exigidos para a execução do objeto.

13 – SUPORTE LEGAL

O procedimento licitatório deverá observar as disposições da legislação vigente, considerando a natureza do objeto, os quantitativos previstos, a estimativa de preços e os requisitos técnicos estabelecidos no Termo de Referência, de modo a assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observados os critérios de julgamento e as condições definidos no edital.

14 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, § 1º, inciso XI da Lei nº 14.133/2021)

Não foram identificadas, até o momento, contratações correlatas ou interdependentes diretamente vinculadas ao objeto da presente contratação.

A contratação para o fornecimento diário e parcelado de kits lanche para café da manhã, refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais do tipo marmitex para almoço e jantar, e bebidas não alcoólicas possui natureza autônoma, podendo ser executada independentemente da formalização de outros contratos, não havendo necessidade de contratações complementares específicas para que os produtos atendam às finalidades pretendidas.

O fornecimento dos kits lanche e das refeições destina-se ao atendimento das necessidades alimentares dos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, contribuindo para a manutenção das condições necessárias ao desempenho de suas atividades operacionais, inclusive durante os plantões, finais de semana e feriados.

As bebidas previstas na contratação serão fornecidas de forma compatível com os quantitativos de refeições estabelecidos, conforme as especificações do Termo de Referência, de modo a assegurar o atendimento integral da demanda prevista.

Dessa forma, não se verifica, nesta fase do planejamento, dependência direta de outros contratos para a execução do objeto, sem prejuízo da observância dos procedimentos administrativos e operacionais necessários ao recebimento, à fiscalização e ao controle do fornecimento.

15 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS - (art. 18, § 1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021)

A presente contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de água e energia elétrica durante o preparo dos alimentos, à geração de resíduos orgânicos e de embalagens, à utilização de materiais descartáveis para o acondicionamento das refeições e bebidas, bem como à emissão de gases decorrentes do transporte dos produtos até o local de entrega.

Com o objetivo de minimizar tais impactos, deverão ser observadas medidas voltadas à redução do desperdício de alimentos, ao uso racional dos recursos naturais, à utilização de embalagens com menor impacto ambiental e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução contratual.

Dentre as medidas mitigadoras, destacam-se:

- Planejamento da produção e do fornecimento de alimentos de acordo com os quantitativos solicitados, visando reduzir o desperdício de refeições e de matérias-primas;
- Utilização racional de água e energia elétrica durante o preparo dos alimentos;
- Utilização, sempre que possível e compatível com as exigências sanitárias, de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental;
- Redução do uso desnecessário de materiais descartáveis e de embalagens excessivas;
- Separação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos, recicláveis e demais resíduos gerados, observadas as normas aplicáveis;
- Adoção de boas práticas de armazenamento, conservação, transporte e manipulação dos alimentos, de modo a evitar perdas e descartes decorrentes de inadequações;
- Planejamento das rotas de entrega, sempre que possível, para otimizar os deslocamentos e reduzir o consumo de combustíveis e as emissões associadas ao transporte;
- Observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis durante todas as etapas de execução do objeto.

Responsabilidades ambientais da contratada:

Caberá à contratada, durante toda a execução contratual:

- Adotar práticas que promovam o uso racional de água, energia elétrica, combustíveis e demais recursos utilizados na preparação e no fornecimento dos alimentos;
- Planejar a produção de acordo com os quantitativos demandados pela Administração, buscando prevenir a geração excessiva de sobras e o desperdício de alimentos;
- Utilizar embalagens adequadas ao acondicionamento e à conservação dos produtos, priorizando, sempre que viável e compatível com as normas sanitárias, materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental;
- Realizar a segregação e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados em suas instalações e durante as atividades sob sua responsabilidade, conforme a legislação aplicável;
- Responsabilizar-se pela destinação adequada dos resíduos e das embalagens decorrentes de suas atividades, sem transferir à Administração encargos que sejam de sua responsabilidade;

- Manter os veículos, equipamentos e recipientes utilizados no transporte dos alimentos em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, observadas as exigências sanitárias e ambientais pertinentes;
- Evitar o descarte irregular de alimentos, embalagens, óleos, gorduras e outros resíduos provenientes de suas atividades;
- Cumprir a legislação ambiental e sanitária aplicável, respondendo por danos ambientais decorrentes de ações ou omissões atribuíveis à sua atuação, nos termos da legislação vigente;
- Atender às orientações e determinações da fiscalização contratual relacionadas ao cumprimento das obrigações ambientais previstas no Termo de Referência e no contrato.

As medidas propostas buscam compatibilizar a necessidade administrativa de fornecimento regular de kits lanche, refeições tipo marmitex e bebidas aos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP com práticas sustentáveis, promovendo a redução de desperdícios, o uso eficiente dos recursos públicos e a responsabilidade ambiental na execução contratual.

As obrigações ambientais deverão ser observadas pela contratada durante todas as etapas de execução do objeto, sem prejuízo das demais exigências legais, sanitárias e contratuais aplicáveis.

16 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA SOLUÇÃO - (art. 18, § 1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021)

Diante de todo o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a presente contratação se mostra tecnicamente viável, adequada e necessária para o atendimento das necessidades de alimentação dos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP.

A solução proposta atende ao interesse público sob os aspectos técnicos, operacionais e administrativos, considerando a necessidade de fornecimento regular de alimentação aos agentes durante o desempenho de suas atividades, inclusive em plantões, finais de semana e feriados, de modo a contribuir para a continuidade dos serviços operacionais e para a manutenção das condições necessárias ao exercício de suas funções.

Verificou-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento diário e parcelado de kits lanche para café da manhã, refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais do tipo marmitex para almoço e jantar, e bebidas não alcoólicas representa solução adequada para a Administração, uma vez que permite o atendimento da demanda por meio de produtos preparados, acondicionados, transportados e entregues conforme as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

A solução também favorece o controle dos quantitativos fornecidos, a padronização das refeições, a observância das condições de higiene, conservação e segurança alimentar, bem como a fiscalização da qualidade dos produtos e dos horários de entrega. Além disso, o fornecimento parcelado possibilita adequar as entregas à necessidade operacional da unidade atendida, contribuindo para a redução de desperdícios.

Sob o aspecto econômico, a contratação deverá observar a compatibilidade dos preços ofertados com os valores praticados no mercado, mediante pesquisa de preços devidamente formalizada, de modo a assegurar a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos.

Quanto aos aspectos ambientais, a solução contempla a adoção de medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos, ao uso racional de recursos naturais e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, observadas as exigências legais e sanitárias aplicáveis.

Assim, considerando a necessidade identificada, os requisitos estabelecidos, as alternativas avaliadas e os resultados pretendidos, declara-se viável a contratação pretendida, recomendando-se o prosseguimento dos procedimentos necessários à realização do processo licitatório, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Itapevi, 22 de outubro de 2026.

Karina Primazzi

Chefe de Gabinete

Após lido e analisado o relatório de estudo técnico do objeto demandando, concordo e autorizo a contratação.

Declaro a viabilidade da contratação e determino o encaminhamento ao Setor de Compras da pasta para a confirmação do valor estimado e a finalização da pesquisa de mercado, e ao trâmite subsequente.

Priscila Camargo Campos Gonçalves Stefanin

Secretária de Segurança Pública e Defesa Social