

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Gestão e Finanças, Secretaria Municipal do Trabalho e Desenvolvimento Social, Fundo Municipal de Assistência Social, Gabinete do Prefeito, Controladoria Geral do Município, Secretaria Municipal de Cultura, Secretaria Municipal de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano, Secretaria Municipal de Esporte, Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária

CNPJ 07 598 618/0001-44



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2025 e está formalizado nos seguintes DFD:

Secretaria Municipal de Gestão e Finanças DFD Nº 11, Secretaria Municipal do Trabalho e Desenvolvimento Social DFD Nº 11, Fundo Municipal de Assistência Social DFD Nº 11, Gabinete do Prefeito DFD Nº 25, Controladoria Geral do Município DFD Nº 20, Secretaria Municipal de Cultura DFD Nº 24, Secretaria Municipal de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano DFD Nº 06, Secretaria Municipal de Esporte DFD Nº 05, Secretaria Municipal de Meio Ambiente DFD Nº 24 e Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária DFD Nº 33.



Equipe de Planejamento

Maria Diana da Costa Silva, Francisco Anderson Dias Araújo



Problema Resumido

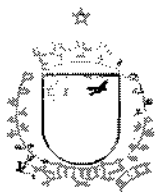
A Prefeitura Municipal de Coreaú-CE, por meio de suas diversas secretarias (Finanças, Secretaria Municipal do Trabalho e Desenvolvimento Social, Fundo Municipal de Assistência, Gabinete, Controladoria, Cultura, Infraestrutura, Esporte, Meio Ambiente e Agricultura), tem a necessidade de contratar uma empresa especializada para o fornecimento de alimentos preparados, como lanches, refeições e afins, para atender às demandas internas dessas áreas.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Coreaú-CE enfrenta desafios associados à alimentação das equipes e colaboradores de suas diversas secretarias, incluindo Finanças, Fundo Municipal de Assistência, Cultura, Esporte, Gabinete, Controladoria, Infraestrutura, Agricultura e Meio Ambiente. A demanda



específica por alimentos preparados abrange lanches, refeições e outros itens semelhantes, que são essenciais para o suporte às atividades diárias dessas áreas

A prestação de serviços de fornecimento de alimentos adequados é crucial para garantir a eficiência operacional das secretarias municipais. Funcionários e colaboradores frequentemente necessitam de refeições e lanches durante atividades, reuniões e eventos, sendo que a falta de uma alimentação adequada pode comprometer não apenas o bem-estar dos servidores, mas também a qualidade dos serviços prestados à população. Ao assegurar que essas demandas de alimentação sejam atendidas de forma adequada, a administração municipal promove um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo

Além disso, é importante ressaltar que o fornecimento de alimentos preparados contribui para o fortalecimento da intersetorialidade nas ações governamentais. A integração entre as diversas secretarias garante que as iniciativas sejam desenvolvidas de maneira coesa, potencializando os resultados em políticas públicas que atendam de forma efetiva às necessidades da população de Coreaú. Diante dessa realidade, a contratação de uma empresa especializada para este serviço é essencial para atender a essa necessidade concreta e prioritária, alinhando-se aos princípios do interesse público.

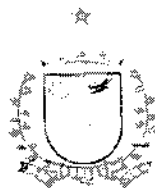
Assim, a descrição da necessidade de contratação deve ser direcionada à busca de uma solução que atenda a esta demanda de forma eficiente, garantindo a qualidade no fornecimento dos alimentos, com vistas ao cumprimento das obrigações institucionais da Prefeitura Municipal e ao suporte das atividades de todas as secretarias envolvidas.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A presente etapa do estudo técnico preliminar visa definir os requisitos necessários para a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos preparados para a Prefeitura Municipal de Coreaú-CE. Os requisitos a seguir foram elaborados com o objetivo de assegurar a qualidade e adequação dos serviços prestados, garantindo que a contratação atenda plenamente às necessidades das diversas secretarias envolvidas.

Requisitos para a contratação de fornecimento de alimentos preparados:

1. Capacidade técnica comprovada da empresa, mediante apresentação de certidões ou documentos que demonstrem experiência mínima de três anos na prestação de serviços similares.
2. Garantia da utilização de ingredientes frescos e de qualidade, com comprovação de origem e validade, além de atender às normas de segurança alimentar vigentes
3. Facilities para transporte dos alimentos que assegurem a integridade e a temperatura adequada durante o deslocamento dos produtos até os locais de entrega.
4. Condições de pagamento e reajuste a serem estabelecidas em conformidade com a legislação pertinente, garantido que o custo estimado permaneça competitivo em relação ao mercado local.



Esses requisitos visam garantir uma seleção eficiente da proposta mais vantajosa, propiciando a melhor qualidade nos serviços contratados.

ET SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO



Soluções disponíveis para o fornecimento de alimentos preparados.

1. **Contratação de empresa especializada em catering**

- Vantagens:

- Capacidade de fornecer uma variedade de opções alimentares, incluindo dietas especiais (vegetariana, vegana, etc.).

- Expertise na administração de grandes volumes, garantindo eficiência e qualidade

- Contratos já estabelecidos que podem assegurar uma operação mais rápida

- Desvantagens:

- Custo potencialmente elevado devido à complexidade do serviço

- Dependência de um único fornecedor, o que pode ser arriscado em caso de falhas no serviço.

- Necessidade de contratos a longo prazo, limitando a flexibilidade

2. **Parcerias com restaurantes locais**

- Vantagens:

- Apoio à economia local através do incentivo a empresas da região.

- Menor custo em relação a serviços de catering para pequenas demandas.

- Maior flexibilidade em ajustes de cardápios conforme as necessidades e preferências das secretarias.

- Desvantagens:

- Dificuldade em garantir o volume de pedidos necessários se as demandas variarem muito.

- Qualidade inconsistente, dependendo da gestão de cada restaurante

- Potencial dificuldade em atender às normas de segurança alimentar e entrega pontual.

3. **Implantação de uma cozinha centralizada municipal**

- Vantagens:

- Controle total sobre a qualidade dos alimentos preparados e a higiene.

- Possibilidade de personalização do cardápio anteriormente definido pelo município.

- Economia a longo prazo com a eliminação de intermediários.

- Desvantagens:

- Alto custo inicial para a construção ou adaptação de espaço físico.

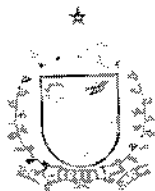
- Complexidade na administração do funcionamento diário.

- Necessidade de contratação e treinamento contínuo de pessoal.

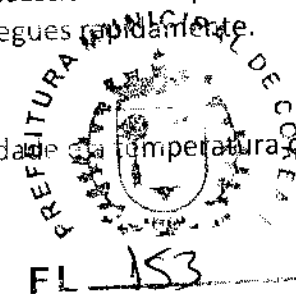
4. **Aquisição de refeições prontas de empresas especializadas**

- Vantagens:

152



- Praticidade e conveniência na entrega de refeições embaladas e prontas para consumo.
- Variedade de opções e modificação fácil do cardápio, adaptando-se às necessidades da prefeitura.
- Redução do tempo de implementação, pois os produtos podem ser entregues rapidamente.
- Desvantagens:
 - Custo unitário pode ser elevado quando comparado ao preparo interno.
 - Dependência da logística de entrega do fornecedor para manter a qualidade e a temperatura dos alimentos.
 - Limitações na personalização dos pratos oferecidos.



5. ****Uso de cooperativas de agricultores e produtores locais****

- Vantagens:
 - Fomento à agricultura local e responsabilidade social.
 - Produtos frescos e saudáveis que podem melhorar a qualidade das refeições servidas.
 - Custo potencialmente mais baixo através de compra direta.
- Desvantagens:
 - Limitação na capacidade de produção em larga escala.
 - Dificuldades em garantir regularidade nas entregas, especialmente em épocas sazonais.
 - Necessidade de maior coordenação e comunicação entre diferentes produtores.

Análise comparativa das soluções:

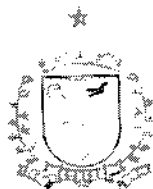
1. ****Catering:**** Alta qualidade e variedade, mas alto custo e dependência de um único fornecedor.
2. ****Restaurantes Locais:**** Menor custo e flexibilidade, mas pode haver inconsistência na qualidade e dificuldades com volume.
3. ****Cozinha Centralizada:**** Controle total e redução de custos a longo prazo, porém elevado investimento inicial e complexidade administrativa.
4. ****Refeições Prontas:**** Praticidade e rapidez na implementação, mas custo contínuo mais alto e dependência de logística externa.
5. ****Cooperativas Locais:**** Fomento à economia regional e produtos frescos, mas limitações na capacidade de produção e coordenação necessária.

Considerando os objetivos da contratação, a solução mais viável dependerá da prioridade em questão: custo, qualidade, ou flexibilidade. As parcerias com restaurantes locais e o uso de cooperativas poderiam oferecer um equilíbrio interessante entre suporte à economia local e controle de qualidade. Se a prioridade for otimizar a eficiência e a variedade, a contratação de uma empresa especializada em catering seria mais adequada, apesar de seu custo.

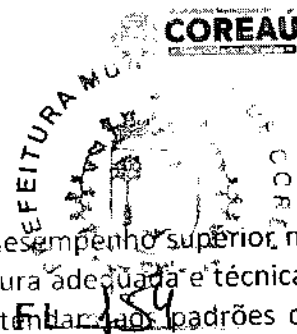


DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da solução de aquisição de refeições prontas de empresas especializadas para atender às demandas das diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Coreaú-CE é justificada por uma série de aspectos técnicos, operacionais e econômicos que favorecem a eficiência do serviço público.



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS



Em termos técnicos, a opção por empresas especializadas proporciona um desempenho superior no fornecimento de alimentos preparados. Essas empresas possuem infraestrutura adequada e técnicas consolidadas de produção alimentar, garantindo que os itens oferecidos atendam aos padrões de segurança alimentar, qualidade e nutrição. A compatibilidade entre as necessidades específicas de cada secretaria e as soluções apresentadas por esses fornecedores é uma vantagem adicional. Assim, a facilidade de implementação deste modelo se reflete na rápida adaptação à rotina das diversas áreas envolvidas, evitando interrupções nas atividades e assegurando a continuidade dos serviços prestados à população.

As vantagens operacionais desse modelo incluem a diminuição da carga administrativa sobre a Prefeitura, uma vez que o planejamento, a preparação e o fornecimento das refeições ficarão sob a responsabilidade da empresa contratada. Isso permite que as equipes internas das secretarias possam focar em suas funções primordiais, ao invés de gerenciar a logística de alimentação. Ademais, a centralização do fornecimento de refeições oferece não apenas uma manutenção simplificada do contrato, como também acesso facilitado a suporte técnico e operacional por parte do fornecedor. A escalabilidade da solução é mais um ponto positivo, pois permite ajustes na quantidade de refeições conforme a demanda, sem a necessidade de ampliação de estrutura ou gastos adicionais por parte da Prefeitura.

Do ponto de vista econômico, a aquisição de refeições prontas demonstra um claro custo-benefício em relação a alternativas de produção interna ou contratação de serviços menos especializados. O preço pago por uma refeição pronta envolve não apenas o alimento em si, mas também a otimização de recursos que seriam despendidos com staff, matéria-prima e demais custos operacionais associados a esta atividade. Com a contratação de empresas especializadas, espera-se um retorno significativo sobre o investimento, considerando a melhoria na qualidade da alimentação servida e a satisfação dos servidores públicos que atuam nas diversas secretarias. Essa melhoria pode repercutir em um aumento da produtividade, refletindo diretamente na qualidade dos serviços prestados à comunidade.

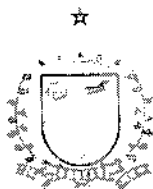
Por fim, a solução de contratar empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas atende de forma eficiente e viável as demandas das secretarias municipais, garantindo a adequação ao interesse público. Isso resulta em um gerenciamento mais eficaz dos recursos públicos e na valorização da saúde e bem-estar dos servidores, promovendo uma gestão pública mais responsável e sustentável.



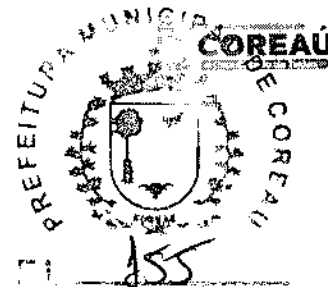
QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

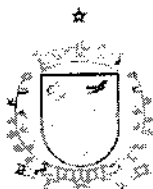
Lote 01						
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total	
1	Canudinho recheado cone feito de massa folheada assada sem queimar e recheado com purê de batata com requeijão.	CENTO	2530,00	R\$ 43,25	R\$ 109.422,50	



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS



	milho e ervilha. Peso aproximado de 50 gramas cada emb. com 100 unidades				
2	Coxinha recheada com frango. Massa cozida sem grumos, saborosa, recheio umido de frango desfiado e refogado – tamanho para lanche. Peso de 120gramas cada emb. com 100 unidades	CENTO	3530,00	R\$ 43,37	R\$ 152.390,10
3	Pastel recheado. Massa assada e recheada, leve, assado no ponto, sem queimar, recheio de qualidade e quantidade proporcional ao tamanho do Salgado com carne moída, refogado com carne, ou queijo emb. com 100 und.	CENTO	2520,00	R\$ 44,49	R\$ 112.114,80
4	Lanche completo contendo os seguintes itens, (café, leite, frutas diversas, suco natural copo com 250ml, pão, mussarela, presunto, torrada, patê, tapioca, bolo e água mineral sem gás copo 250ml)	UNID	5620,00	R\$ 16,00	R\$ 89.920,00
5	Lanche simples os seguintes itens, (café, leite, biscoito, bolo, pão com patê, suco natural copo com 250ml)	UNID	3960,00	R\$ 15,15	R\$ 59.994,00
6	Refeição preparada completa contendo os seguintes itens (arroz, feijão, macarrão, saladas, carne e frango, sobremesa, (refrigerante, suco e água em copos de 250ml))	UNID	6960,00	R\$ 23,13	R\$ 160.984,80
7	Refeição tipo quentinha contendo os seguintes itens (arroz, feijão, macarrão, carne, frango e salada)	UNID	6120,00	R\$ 19,63	R\$ 120.135,60
8	Buffet por pessoa - buffet - arroz, creme de galinha, carnes de gado, carneiro, porco, salada variada, purê de batata, sucos naturais copo 250ml e refrigerantes de diversos sabores copo 250ml, sobremesa – pudim ou mousse (com sabores variados) ou salada de frutas, ou sorvetes com sabores variados	UNID	3580,00	R\$ 28,05	R\$ 100.419,00
9	Bolo simples, tamanho médio, com sabores variados. Farinha de Trigo, Milho, Mole	UNID	1400,00	R\$ 28,54	R\$ 39.956,00
10	Bolo confeitado, quadrado ou redondo com dois recheios, peso mínimo 6Kg, personalizado para eventuais comemoração	UNID	100,00	R\$ 119,58	R\$ 11.958,00
11	Caldo de carne, copo com 200 ml	UNID	11000,00	R\$ 5,81	R\$ 63.910,00
12	Canja de galinha, copo 200 ml	UNID	6000,00	R\$ 6,67	R\$ 40.020,00
13	Salgadinhos diversos, tipo coxinha, rissole, empada, enroladinho de queijo/presunto e pastel, emb. com 100 unidades	CENTO	1850,00	R\$ 48,30	R\$ 89.355,00
14	Cachorro-quente, pão de leite de 50 g, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira, milho e ervilha, acondicionados individualmente em sacos plásticos apropriado	UNID	5200,00	R\$ 8,32	R\$ 43.264,00
15	Coffee break por pessoa: salgadinhos fritos, salgadinhos de forno, mini sanduiches, bolinhas de queijo, café, leite e 02 (dois) tipos de refrigerantes, copo 250ml, 02 (dois) tipos de sucos, copo 250ml, água mineral sem gás	UNID	1560,00	R\$ 23,50	R\$ 36.120,00
16	Refrigerante 2 litros, sabor guarana	UNID	1100,00	R\$ 10,53	R\$ 11.583,00
17	Suco natural (de polpa) 300 ml – sabor goiaba	UNID	1150,00	R\$ 6,66	R\$ 7.659,00
18	Suco natural (de polpa) 300 ml – sabor caju	UNID	1150,00	R\$ 6,67	R\$ 7.670,50
19	Suco natural (de polpa) 300 ml – sabor acerola	UNID	1150,00	R\$ 6,66	R\$ 7.659,00
20	Suco natural (de polpa) 300 ml – sabor maracujá	UNID	1150,00	R\$ 6,66	R\$ 7.659,00
21	Torta de Frango. Torta Salgada com massa de trigo, massa saborosa recheada de Frango desfiado, milho verde, ervilha, cenoura, tomate no recheio. Peso aproximado 150 gramas (1 Pedaco/ Fatia) deverá ser entregue embalado um a um, em plástico filme e porta pão em embalagem plastica	UNID	640,00	R\$ 8,14	R\$ 5.209,60
22	Hamburger de Carne, composto por 01 (um) sanduiche com pão de hamburger, carne de hamburger, queijo mussarela, presunto, ovo frito, alface e tomate que deverá ser entregue embalado um a um, em plástico filme e porta pão em embalagem plastica	UNID	1100,00	R\$ 14,60	R\$ 16.060,00



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS



23	Misto Quente Contendo 01 (um) Pão de Forma de 50 gramas com 01 (uma) fatia de presunto e 01 (uma) fatia de mussarela, que deverá ser entregue embalado um a um, em plástico filme e porta pão em embalagem plástica	UNID	2000,00		
24	Bolinhas de queijo compasta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, queijo mussarela, óleo de soja, caldo de galinha, mistura farinácea para empanar, emb. com 100 unidades	CENTO	470,00	R\$ 37,18	R\$ 17.474,60
Valor Total					R\$ 1.326.798,50



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos

A realização de uma única licitação, com a adjudicação em lotes ou itens distintos, é justificada pela natureza específica e diversificada das demandas alimentares das diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Coreaú. Cada secretaria pode ter necessidades diferentes em relação ao tipo de refeição, como lanches para eventos de cultura ou refeições completas para programas de assistência social. Ao permitir que cada lote seja adjudicado a empresas especializadas em áreas específicas, assegura-se que o atendimento a cada demanda será feito com maior adequação e qualidade, otimizando a utilização dos recursos disponíveis.

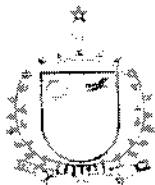
Além disso, o parcelamento por meio de lotes facilita a participação de pequenas e médias empresas, potencializando a concorrência e, portanto, promovendo melhores preços e condições nas propostas apresentadas. Essa abordagem também permite à administração pública avaliar de maneira mais eficaz as capacidades e especializações de cada fornecedor, garantindo que a entrega dos serviços ocorra dentro dos padrões desejados e atenda às expectativas das várias secretarias requisitantes. Dessa forma, há um benefício direto à eficiência do serviço prestado.

Por último, o parcelamento da contratação poderá impactar positivamente o interesse público, pois a especialização das empresas nos diferentes tipos de alimentação resulta em um atendimento mais eficaz e satisfatório para os usuários dos serviços públicos. Com a adjudicação em lotes distintos, a Prefeitura poderá monitorar mais facilmente a execução dos contratos e assegurar que as entregas sejam feitas no prazo e conforme a qualidade esperada, contribuindo assim para um melhor atendimento às necessidades da população.

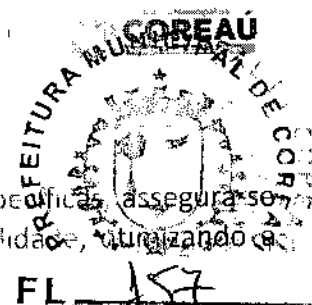


RESULTADOS PRETENDIDOS

A realização de uma única licitação, com a adjudicação em lotes ou itens distintos, é justificada pela natureza específica e diversificada das demandas alimentares das diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Coreaú. Cada secretaria pode ter necessidades diferentes em relação ao tipo de refeição, como lanches para eventos de cultura ou refeições completas para programas de assistência social. Ao



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS



permitir que cada lote seja adjudicado a empresas especializadas em áreas específicas, assegurando-se que o atendimento a cada demanda será feito com maior adequação e qualidade, otimizando a utilização dos recursos disponíveis.

Além disso, o parcelamento por meio de lotes facilita a participação de pequenas e médias empresas, potencializando a concorrência e, portanto, promovendo melhores preços e condições nas propostas apresentadas. Essa abordagem também permite à administração pública avaliar de maneira mais eficaz as capacidades e especializações de cada fornecedor, garantindo que a entrega dos serviços ocorra dentro dos padrões desejados e atenda às expectativas das várias secretarias requisitantes. Dessa forma, há um benefício direto à eficiência do serviço prestado.

Por último, o parcelamento da contratação poderá impactar positivamente o interesse público, pois a especialização das empresas nos diferentes tipos de alimentação resulta em um atendimento mais eficaz e satisfatório para os usuários dos serviços públicos. Com a adjudicação em lotes distintos, a Prefeitura poderá monitorar mais facilmente a execução dos contratos e assegurar que as entregas sejam feitas no prazo e conforme a qualidade esperada, contribuindo assim para um melhor atendimento às necessidades da população.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução de aquisição de refeições prontas, a Prefeitura Municipal de Coreaú deve adotar uma série de providências específicas que assegurem o atendimento das demandas das diversas secretarias municipais e otimizem o uso dos recursos públicos.

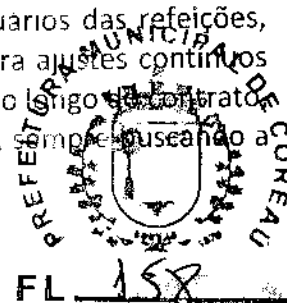
Inicialmente, é fundamental realizar um levantamento detalhado das necessidades de cada secretaria em relação ao cardápio de alimentos preparados. Isso inclui identificar o volume de refeições necessário, preferências alimentares, restrições dietéticas e horários de entrega adequados. Esse diagnóstico permitirá uma contratação mais ajustada às realidades locais, evitando desperdícios e promovendo a satisfação dos usuários.

Outra providência essencial é a seleção de critérios rigorosos de habilitação e qualificação técnica para as empresas fornecedoras. A definição de padrões de qualidade nutricional, rastreabilidade dos insumos e normas de segurança alimentar deve constar no edital de contratação. Isso garantirá que os contratados atendam aos requisitos sanitários exigidos e proporcionem alimentos saudáveis e seguros.

A gestão do contrato, por sua vez, requer a designação de servidores capacitados para a fiscalização e acompanhamento da execução do serviço. Dada a especificidade e complexidade do fornecimento de refeições, é importante promover treinamentos específicos que abordem aspectos como controle de qualidade, higiene na manipulação de alimentos e acompanhamento do cronograma de entregas. Essa capacitação é fundamental para assegurar que a entrega dos serviços ocorra conforme os padrões estabelecidos e atenda às expectativas da administração pública.



Por fim, sugere-se a implementação de um sistema de feedback junto aos usuários das refeições, abrangendo representantes de todas as secretarias. Esse mecanismo possibilitará ajustes contínuos nos serviços prestados e contribuirá para a melhoria da qualidade das refeições ao longo do contrato, garantindo que a administração pública continue a agir com eficiência e eficácia, sempre buscando a melhor utilização dos recursos públicos.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

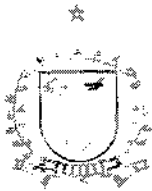
A análise sobre a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes a solução escolhida para o fornecimento de alimentos preparados apresenta-se clara e objetiva. Neste contexto, ao considerar a contratação da empresa especializada para a aquisição de refeições prontas, não se identificam necessidades de contratações adicionais que apresentem dependência técnica ou operacional direta antes da implementação dessa solução.

Primeiramente, a natureza do serviço em questão – fornecimento de refeições prontas – implica que todas as condições necessárias para sua execução já estão contidas na proposta de contratação. Isso significa que a empresa fornecedora deve ser capaz de atender às demandas das diversas secretarias envolvidas, oferecendo um produto final pronto para consumo, sem necessidade prévia de adequações, como por exemplo, reformas nas instalações físicas ou adequações nos equipamentos existentes.

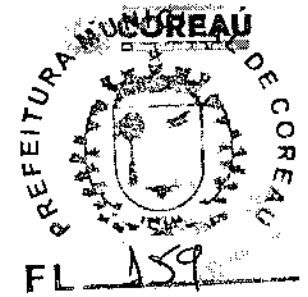
Além disso, considerando o fornecimento de alimentos, não são requeridas contratações correlatas na forma de transporte, armazenamento ou manipulação adicional, uma vez que a responsabilidade por essas etapas deverá ser gerida pela empresa contratada. Assim, a Prefeitura Municipal de Coreaú-CE poderá receber os produtos na forma de entregas, prontas para uso imediato, atendendo portanto, diretamente as necessidades das secretarias envolvidas.

Por último, serviços paralelos que poderiam envolver manutenção em equipamentos de cozinha ou adaptações em estruturas físicas estão desconsiderados nesta análise, já que a solução proposta busca suprir aquilo que é necessário sem demandar intervenções que possam comprometer a eficiência e agilidade do serviço contratado.

Por estas razões, conclui-se que não há contratações correlatas ou interdependentes que devam ser realizadas antes da realização da contratação proposta, sendo esta suficiente para atender às necessidades alimentares das secretarias municipais.



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS



IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de alimentos preparados pela Prefeitura Municipal de Coreaú traz consigo diversos impactos ambientais que devem ser considerados. Um dos impactos mais significativos se refere à geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens descartáveis utilizadas nos lanches e refeições. Esses resíduos podem contribuir para a poluição ambiental se não forem geridos de maneira adequada.

Para mitigar esse impacto, é recomendável que a prefeitura priorize fornecedores que utilizem embalagens biodegradáveis ou recicláveis, minimizando assim o volume de lixo produzido. Além disso, a implementação de uma política de redução de uso de plástico será essencial para incentivar a escolha de compostos menos prejudiciais ao meio ambiente.

Outro impacto a ser levado em conta diz respeito ao consumo de energia durante a produção e distribuição dos alimentos. O transporte das refeições pode resultar em emissões de carbono, devido ao uso de combustíveis fósseis. Para minimizar este efeito, é oportuno exigir que a empresa contratada utilize veículos com eficiência energética ou que trabalhem com biocombustíveis. A adoção de rotas otimizadas para a entrega também pode reduzir o consumo de combustível e, consequentemente, as emissões.

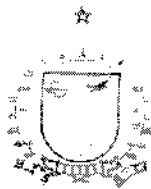
Ainda na esfera da eficiência energética, a contratação de fornecedores que possuam sistemas de gestão de energia e que busquem certificações reconhecidas em sustentabilidade deve ser incentivada. Um uso consciente de energia durante o preparo dos alimentos, como a utilização de equipamentos que consomem menos energia elétrica, é uma medida importante que pode ser requerida no contrato.

Por fim, a logística reversa se torna um componente fundamental para reduzir os impactos ambientais negativos da contratação. A inclusão de cláusulas contratuais que obriguem a empresa fornecedora a implementar práticas de reciclagem e desmaterialização de sobras alimentares e embalagens é essencial. Isso pode incluir, por exemplo, a devolução das embalagens para o fornecedor, que seria responsável por sua destinação correta, além da promoção de educação ambiental entre os colaboradores e usuários sobre a valorização da reciclagem e do descarte adequado.

Assim, ao abordar esses impactos ambientais e adotar medidas mitigadoras pertinentes, a Prefeitura Municipal de Coreaú pode garantir uma contratação que não apenas atenda às suas necessidades alimentares, mas também respeite e preserve o meio ambiente.



CONCLUSÃO



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS

COREAU

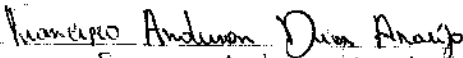


As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e economicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

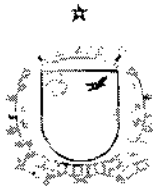
Coreau - CE, 17 de janeiro de 2025



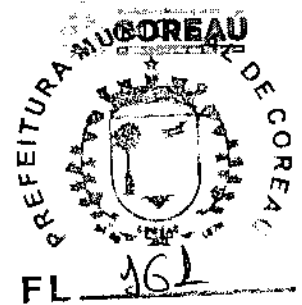
Maria Diana da Costa Silva
Equipe de Planejamento



Francisco Anderson Dias Araújo
Equipe de Planejamento



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS

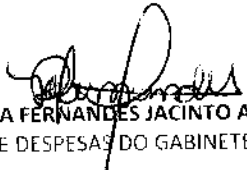


TERMO DE APROVAÇÃO

Em atendimento ao despacho exarado nos autos do processo supra citado e após sua regular tramitação, nos foi enviado a pesquisa de preços, Estudo Técnico Preliminar – ETP e Termo de Referência para deliberação quanto a aprovação do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

Motivado na necessidade de atendimento da(s) demanda(s) estabelecida(s) nos autos deste processo, APROVO o Estudo Técnico Preliminar – ETP e determino, ato contínuo, o prosseguimento do processo visando a adoção das medidas necessárias a contratação pretendida, ressalvando a necessidade do seu encaminhamento, em momento oportuno e previo a publicação do ato convocatório, à análise e pronunciamento da Assessoria Jurídica objetivando o controle da legalidade

COREAÚ/CE, 17 de janeiro de 2025


PATRICIA FERNANDES JACINTO ARAUJO
ORDENADORA DE DESPESAS DO GABINETE DO PREFEITO


PAULO CÉSAR DE ARAUJO
ORDENADOR DE DESPESAS DA SEC. GESTÃO E FINANÇAS E DA
SEC. DO TRABALHO E DEFESA SOCIAL E FUNDO MUNICIPAL
DE ASSIST. SOCIAL


CARLOS ALBERTO DE CARVALHO JÚNIOR
ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTROLADORIA


RAÍ DE SOUZA
ORDENADOR DE DESPESAS DA SEC. DE ESPORTE


JOSÉ ADISON GOMES ALBUQUERQUE
ORDENADOR DE DESPESAS DA SEC. DE MEIO AMBIENTE


ANTÔNIO MACHADO DE ALBUQUERQUE NETO
ORDENADOR DE DESPESAS DA SEC. DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA


FRANCISCO LIMA XIMENES MOREIRA
ORDENADOR DE DESPESAS DA SEC. DE CULTURA


WERILY SAVIO SEVERIANO DE LIMA
ORDENADOR DE DESPESAS DA SEC. DE INFRAESTRUTURA E
DESENVOLVIMENTO URBANO