



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – Objeto

Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições tipo “marmitex” nos tamanhos pequeno, médio e grande, para futuras e eventuais aquisições para as secretarias da Prefeitura Municipal de Agudos. Por um período estimado de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por sucessíveis períodos conforme artigo 107 da lei 14.133/2021.

2 – Descrição da necessidade

O presente processo tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de marmitex (refeições prontas, embaladas individualmente), com o objetivo de atender às demandas alimentares das diversas Secretarias da Administração Pública Municipal de Agudos/SP, em especial nos casos em que a prestação de serviços públicos ocorra em regime extraordinário, emergencial, externo ou em locais sem acesso adequado à alimentação.

A necessidade se justifica em razão da frequência com que servidores municipais, contratados ou designados para ações específicas — tais como eventos, mutirões, plantões, viagens técnicas, obras, campanhas de saúde, assistência social ou atividades da Defesa Civil — realizam jornadas prolongadas ou fora da sede administrativa, sendo imprescindível a oferta de alimentação adequada para o desempenho das atividades, conforme determinações legais relativas à saúde e segurança do trabalhador.

O fornecimento de marmitex visa assegurar:

A continuidade dos serviços públicos essenciais, inclusive fora do horário comercial ou em fins de semana/feriados;

O atendimento digno e humanizado de equipes em campo ou em ações emergenciais;

A agilidade e economia processual, por meio de um sistema de registro de preços que possibilite a contratação conforme a demanda, sem necessidade de novos processos licitatórios;

O cumprimento das obrigações legais e normativas relacionadas à alimentação fornecida a servidores em determinadas situações de serviço.

A contratação será feita por demanda, conforme necessidade de cada Secretaria, mediante autorização e solicitação formal, com controle de quantitativos e da qualidade das refeições, que devem obedecer às normas da Vigilância Sanitária e garantir o valor nutricional adequado.

2.3 – Fundamentação Técnica, Jurídica e Orçamentária

2.3.1 – A contratação está amparada nos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência (art. 37, caput, da Constituição Federal), e será formalizada mediante sistema de registro de preços, conforme previsão do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, permitindo contratações futuras conforme demanda real, sem obrigatoriedade de consumo total do quantitativo estimado.

2.3.2 – Os itens serão solicitados conforme necessidade justificada pelas secretarias, e os pagamentos ocorrerão apenas após a efetiva execução dos serviços, devidamente atestada por servidor responsável.



2.3.3 – O planejamento está fundamentado em estimativas obtidas com base em eventos anteriores, práticas administrativas e cronogramas de ações institucionais, podendo ser ajustado conforme variações de demanda. A estruturação por item atende ao interesse público e à necessidade de garantir economicidade, qualidade e execução técnica compatível com os objetos licitados.

3 – Requisitos da contratação

3.1 – A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com o objeto licitado, atendendo integralmente às especificações de cada item e às demandas apresentadas pelas secretarias requisitantes.

3.2 – Todos os gêneros alimentícios e serviços fornecidos deverão atender às normas de vigilância sanitária, saúde pública e legislação vigente, em especial as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos competentes.

3.3 – Os produtos deverão:

- a) Ser entregues frescos, em perfeitas condições de consumo, livres de qualquer alteração que comprometa sua qualidade;
- b) Ser acondicionados e transportados em recipientes adequados, que preservem a integridade e a qualidade dos alimentos.

3.4 – A contratada deverá:

- a) Responsabilizar-se integralmente pela integridade, qualidade, transporte e entrega dos produtos e serviços;
- b) Disponibilizar canal de comunicação para atender a solicitações, ajustes ou ocorrências durante a vigência contratual;
- c) Atender prontamente às ordens de fornecimento e serviços emitidas pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos;
- d) Manter condições regulares de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e de qualificação técnica durante toda a execução do contrato.

3.7 – Para garantir a segurança alimentar, a qualidade dos gêneros e a observância das normas sanitárias, é indispensável que a empresa contratada apresente, no momento da habilitação e da assinatura do contrato, os documentos comprobatórios de regularidade sanitária, tais como: **Alvará de Funcionamento, Alvará ou Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária** e, quando aplicável, **certificados de capacitação de manipuladores de alimentos**.

3.8 – A exigência se justifica pelo fato de que a contratação envolve a produção, manipulação, transporte e fornecimento de gêneros alimentícios, o que demanda controle rigoroso das condições higiênico-sanitárias, em conformidade com a **Lei Federal nº 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde)**, com a **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA** e demais legislações correlatas, visando proteger a saúde dos consumidores e evitar riscos à coletividade.

4 – Levantamento de mercado

4.1 – Para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, foi realizado levantamento preliminar junto a portais eletrônicos de compras públicas e análise de processos licitatórios semelhantes já realizados por outros municípios.



4.2 – O levantamento demonstrou a existência de número suficiente de empresas capacitadas para atender cada item previsto.

4.3 – A análise demonstrou que a forma mais vantajosa é a contratação por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando Sistema de Registro de Preços (SRP). Essa opção apresenta os seguintes benefícios:

- Ampliação da competitividade, permitindo que fornecedores especializados em cada segmento participem do certame;*
- Maior eficiência administrativa, com fornecimento sob demanda e flexibilidade de utilização ao longo da vigência da ata;*
- Melhor gestão dos recursos públicos, evitando estoques desnecessários e garantindo a aquisição apenas quando houver efetiva necessidade;*
- Atendimento mais preciso às demandas das diferentes secretarias, respeitando a diversidade e especificidade dos produtos e serviços.*

5 – Descrição da solução como um todo

5.1 A presente contratação, por meio de Registro de Preços, tem por objetivo garantir a aquisição futura e eventual de refeições prontas (marmítex) destinadas ao atendimento das necessidades operacionais, emergenciais e logísticas das diversas Secretarias do Município de Agudos/SP.

5.2 A adoção do sistema de registro de preços se justifica pela variação da demanda, tanto em frequência quanto em volume, associada às características específicas dos serviços públicos prestados. Muitas dessas ações ocorrem fora do horário comercial, em locais de difícil acesso ou em regime de plantão, impossibilitando o acesso dos servidores públicos a refeições regulares.

5.3 A solução visa estabelecer uma fonte contínua, padronizada e de pronta resposta para fornecimento de refeições completas, nutritivas, embaladas de forma segura, com qualidade sanitária garantida, e entregues nos locais indicados pelas Secretarias demandantes, sempre que houver necessidade, sem a obrigatoriedade de aquisição mínima.

5.4 O fornecimento será feito sob demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, com entrega preferencialmente no prazo máximo de duas horas a partir da solicitação formal, incluindo fins de semana, feriados e horários noturnos, quando a atividade pública exigir.

5.5 Essa solução atende às diretrizes de economicidade, eficiência, transparência e planejamento da administração pública, reduzindo o tempo e o custo com a instauração de processos licitatórios para cada demanda pontual, permitindo o atendimento ágil e eficaz de situações como:

Mutirões de saúde, obras e manutenção urbana;

Atendimentos da assistência social e Defesa Civil;

Eventos, campanhas e ações públicas fora da sede administrativa;

Situações emergenciais ou de calamidade;

Jornadas prolongadas de trabalho ou atividades em zonas rurais.



5.6 Além disso, a contratação contempla requisitos técnicos e sanitários rigorosos, garantindo que as refeições fornecidas estejam em conformidade com os padrões da Vigilância Sanitária, assegurando saúde e segurança alimentar aos servidores públicos envolvidos nas ações municipais.

5.7 A solução, portanto, oferece uma alternativa viável, econômica e operacionalmente eficaz para suprir a alimentação dos agentes públicos em serviço, assegurando condições adequadas para o exercício de suas funções e a continuidade da prestação de serviços à população.

6 – Estimativa das quantidades e Descrições

6.1 – A estimativa das quantidades foi realizada com base no histórico de consumo das secretarias municipais, nas demandas recorrentes de eventos institucionais e sociais, bem como nas comemorações oficiais do calendário do Município de Agudos/SP. Ressalta-se que os quantitativos levantados têm caráter preliminar e estimativo, destinados a subsidiar a elaboração do Termo de Referência e a formação do preço de referência, podendo sofrer ajustes conforme a necessidade efetiva da Administração.

6.2 – Os quantitativos estimados de cada item e serviço constarão da planilha de quantitativos abaixo, servindo de base para a definição do valor estimado da contratação e para subsidiar o Termo de Referência.

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	UNID	Marmitex tamanho P (400gr) Composta por: Arroz(100gr), Feijão (80gr), Legumes cozidos (100gr), Carne cozida/ grelhada ou frango cozido ou grelhado (80gr), Salada variedades(40gr) Observação: sendo que a carne vermelha terá que ser no mínimo três vezes por semana.	9.000	R\$ 20,33	R\$ 182.970,00
02	UNID	Marmitex Tamanho M (média) peso (750g) composto de no mínimo: Arroz(270g), feijão(150g); farofa(50g); carne branca ou Vermelha(150g); massas/saladas(100g) sendo que a carne vermelha terá que ser no mínimo três vezes por semana.	19.000	R\$25,30	R\$480.700,00
03	UNID	Marmitex Tamanho G (grande) peso (1000g) composto de no mínimo: Arroz(330g), feijão(200g); farofa(50g); carne branca ou Vermelha(300g); massas/saladas(120g) sendo que a carne vermelha terá que ser no mínimo três vezes por semana.	14.000	R\$26,97	R\$377.580,00



6.3 – As quantidades indicadas neste estudo foram cuidadosamente estimadas com base no calendário oficial de eventos previsto pela Prefeitura para o período de 12 meses, bem como na análise do histórico de contratações anteriores realizadas no município.

6.4 – Essa estimativa busca garantir que sejam disponibilizados em quantidade adequada para atender, de forma eficiente e organizada, todas as demandas previstas pelas secretarias municipais, evitando tanto a escassez quanto o desperdício de produtos e serviços, sempre prezando pela economicidade, pela proporcionalidade e pelo bom uso dos recursos públicos.

7 – Estimativa do preço da contratação

7.1 – A estimativa preliminar dos preços de contratação foi apurada com base na análise de contratações anteriores realizadas pelo próprio Município de Agudos - SP, utilizada como parâmetro de referência, bem como em pesquisas realizadas na Fonte de Preços.

7.2 – Considerando a ampliação do escopo da contratação, a inclusão de novos itens, a exclusão de outros anteriormente contratados e a atualização das quantidades e especificações para melhor atendimento às necessidades dos eventos promovidos pelo Município, o valor estimado para a presente contratação passou a ser de **R\$ 1.041.250,00 (um milhão quarenta e um mil duzentos e cinquenta reais)**.

7.3 – Destaca-se que o valor apresentado é preliminar e poderá sofrer alterações, uma vez que a presente estimativa tem por finalidade subsidiar as fases iniciais do processo de contratação. Alguns itens previstos são específicos para a realidade dos eventos realizados pelo Município, o que dificultou a obtenção de referências diretas de mercado para parte dos componentes da planilha. Assim, os valores definitivos somente serão consolidados após a conclusão da pesquisa de preços no Termo de Referência e da fase competitiva do certame licitatório, podendo variar conforme as condições comerciais ofertadas pelos licitantes e a dinâmica de mercado.

8 – Justificativa para parcelamento

Considerando a natureza do objeto — aquisição de refeições prontas (marmitex) — para atendimento às necessidades de diferentes Secretarias Municipais, justifica-se o parcelamento da contratação, conforme disposto no art. 40, inciso I da Lei nº 14.133/2021, que estabelece o dever de parcelar a contratação sempre que técnica e economicamente viável.

O parcelamento visa garantir a adequação da contratação às reais necessidades da administração pública, assegurando maior economicidade, competitividade e eficiência operacional, pelas seguintes razões:

8.1. Atendimento a Diversas Secretarias

O fornecimento de refeições não é uniforme em termos de volume, frequência e local de entrega, variando conforme a natureza da atividade de cada Secretaria (como Saúde, Obras, Assistência Social, Educação, Meio Ambiente, entre outras). O parcelamento permite que cada unidade demandante receba o quantitativo necessário, evitando contratações desproporcionais ou desnecessárias.

8.2. Flexibilidade na Entrega

O fracionamento por unidades de fornecimento ou por tipo de refeição (padrão, vegetariana, restrições alimentares, etc.) permite maior adequação às condições específicas de cada ação pública, como:



Eventos pontuais;

Atividades externas de longa duração;

Situações emergenciais ou imprevisíveis;

Jornadas em feriados e finais de semana.

8.3. Maior Competitividade e Participação de Pequenos Fornecedores

O parcelamento favorece a ampla concorrência, permitindo a participação de microempresas e empresas de pequeno porte que, embora não tenham capacidade para atender todo o volume estimado do município, podem atender partes do objeto com qualidade e eficiência, conforme previsão legal de incentivo à participação desses entes.

8.4. Racionalização de Recursos e Redução de Desperdício

Ao contratar de forma parcelada, apenas conforme a demanda efetiva, o Município evita o desperdício de recursos públicos com refeições excedentes ou não utilizadas, garantindo um controle mais rigoroso sobre os pedidos e o consumo real.

8.5. Eficiência na Logística e Distribuição

O parcelamento também permite adequar o fornecimento à logística de entrega, que pode envolver diferentes locais, horários e condições de transporte, especialmente em zonas rurais ou áreas afastadas do centro urbano.

Diante dos fatores acima, o parcelamento da contratação para o registro de preços de marmitex revela-se técnica, operacional e economicamente viável, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público, conforme determina a legislação vigente.

9 – Contratações correlatas/interdependentes

9.1 – A presente contratação não possui caráter de interdependência direta com outros processos licitatórios ou contratações em andamento, podendo ser executada de forma autônoma pelas empresas vencedoras de cada item

9.5 – Dessa forma, a contratação ora estudada se apresenta como independente do ponto de vista técnico-operacional, mas complementar do ponto de vista administrativo, compondo um conjunto de medidas que garantem a realização eficiente e organizada dos eventos e atividades institucionais do Município.

10 – Previsão no PCA

10.1 – O Município de Agudos/SP ainda não possui Plano de Contratações Anual (PCA) formalmente instituído, motivo pelo qual este processo não consta em planejamento prévio.

10.2 – Ressalta-se que, embora o município não tenha PCA atualmente, esse planejamento já foi realizado em anos anteriores, demonstrando o compromisso da Administração com o controle e a organização das contratações públicas.

10.3 – A inexistência atual do Plano de Contratações Anual (PCA) não inviabiliza a tramitação deste processo, especialmente diante da necessidade concreta e recorrente de fornecimento de gêneros alimentícios e serviços de alimentação para reuniões administrativas, atendimentos na rede municipal



de saúde, bem como para a realização de eventos institucionais, culturais, educacionais e sociais promovidos ou apoiados pela Prefeitura. Trata-se de demanda essencial ao cumprimento da agenda institucional e ao atendimento da população.

10.4 – Este processo está em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência e interesse público, atendendo às solicitações das secretarias demandantes e garantindo o suporte necessário para a execução das atividades administrativas e para a promoção dos eventos oficiais do Município de Agudos/SP.

11 – Demonstrativo dos resultados pretendidos

A presente contratação por meio de Registro de Preços tem como foco o atendimento de demandas operacionais e emergenciais das diversas Secretarias da Administração Pública Municipal de Agudos/SP, por meio do fornecimento de refeições prontas (marmitex), visando alcançar os seguintes resultados pretendidos:

11.1. Garantia de Alimentação Adequada aos Servidores em Serviço

Assegurar que os servidores públicos municipais, quando em atividades externas, em jornadas prolongadas, plantões, ações emergenciais ou eventos oficiais, tenham acesso a alimentação adequada, balanceada e preparada segundo as normas sanitárias vigentes, respeitando as condições mínimas de dignidade e saúde no ambiente de trabalho.

11.2. Agilidade no Atendimento às Demandas Eventuais e Imprevisíveis

Permitir que a Administração Pública Municipal possa contar com um fornecedor previamente habilitado e com preços registrados para fornecimento imediato de marmitex, sem necessidade de instauração de novo procedimento licitatório para cada demanda, garantindo resposta rápida e eficiente a necessidades emergenciais e operacionais.

11.3. Racionalização dos Recursos Públicos

Evitar gastos desnecessários e promover o uso racional dos recursos públicos, com compras realizadas apenas sob demanda, conforme a real necessidade das Secretarias solicitantes, dentro dos limites estabelecidos na Ata de Registro de Preços, otimizando a execução orçamentária e evitando o desperdício de alimentos.

11.4. Maior Eficiência na Gestão de Suprimentos

Padronizar e facilitar a logística de fornecimento de refeições em todas as Secretarias, com critérios definidos de qualidade, entrega e controle, contribuindo para uma gestão mais eficiente, transparente e segura dos serviços públicos.

11.5. Fomento à Participação de Fornecedores Locais

Estimular a participação de empresas do município e da região, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, ao possibilitar a contratação por meio de Registro de Preços parcelado, gerando benefícios sociais e econômicos locais, com movimentação da economia e geração de empregos.

11.6. Atendimento aos Princípios da Administração Pública

Atender aos princípios constitucionais da eficiência, economicidade, moralidade, legalidade e interesse público, conforme previsto no art. 37 da Constituição Federal e nas disposições da Lei nº



14.133/2021, assegurando uma contratação planejada, vantajosa e compatível com as boas práticas da administração pública moderna.

11.7. Conformidade Sanitária e Nutricional

Garantir que os alimentos fornecidos estejam em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e apresentem valor nutricional compatível com a alimentação de trabalhadores em serviço, com qualidade, higiene e segurança alimentar.

Com isso, espera-se que a contratação atenda de forma satisfatória às necessidades operacionais da Administração Municipal, com flexibilidade, economicidade, qualidade e segurança, beneficiando diretamente os servidores públicos e, indiretamente, toda a população atendida pelos serviços prestados.

12 – Providências Prévias à Assinatura da Ata de Registro de Preços

12.1 – Levantamento e definição de quantitativos estimativos

- *Consolidação da planilha de estimativa de itens que servirá como referência para registro de preços.*

12.2 – Verificação da habilitação jurídica e fiscal dos fornecedores

- *Conferência de documentação exigida em licitação (regularidade fiscal, trabalhista e jurídica);*
 - *Validação de eventuais restrições legais para participação na ARP;*
- *Garantia de que os fornecedores registrados tenham capacidade técnica para atender às demandas futuras.*

12.3 – Elaboração da Ata de Registro de Preços

- *Redação da ata conforme os itens definidos, incluindo cláusulas sobre prazo de validade, condições de fornecimento, prazos de entrega, ajustes de preços, formas de pagamento e responsabilidades.*
- *Inclusão de regras sobre eventual convocação de fornecedores para execução do fornecimento conforme demanda das secretarias municipais.*

12.4 – Publicação e comunicação

- *Publicação da ata em meio oficial, garantindo transparência;*
- *Comunicação aos fornecedores registrados, com definição de todos os procedimentos para retirada ou contratação efetiva dos itens.*

12.5 – Planejamento operacional para execução futura

- *Definição de procedimentos internos para emissão de pedidos durante a vigência da ARP;*
- *Estabelecimento de acompanhamento e fiscalização do fornecimento quando solicitado, garantindo atendimento aos padrões de qualidade, segurança alimentar e conformidade com as especificações da Administração.*

13 – Impactos ambientais

13.1 – *A contratação de fornecimento de gêneros alimentícios e serviços de alimentação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à **produção, transporte, consumo e descarte de produtos alimentícios.***



13.2 – Entre os impactos potenciais, destacam-se:

- a) **Embalagens e resíduos sólidos:** utilização de materiais descartáveis e embalagens plásticas ou metálicas que exigem destinação adequada;
- b) **Desperdício de alimentos:** necessidade de planejamento para evitar excedentes e perdas de produtos perecíveis;
- c) **Transporte e logística:** emissões decorrentes do deslocamento de fornecedores e transporte dos alimentos, podendo contribuir para emissão de gases poluentes;
- d) **Consumo de recursos naturais:** água e energia utilizadas na produção, conservação e transporte dos alimentos.

13.3 – Medidas mitigadoras:

- a) Preferência por embalagens recicláveis ou reutilizáveis;
- b) Planejamento adequado dos quantitativos para reduzir desperdícios;
- c) Orientação aos fornecedores quanto à correta manipulação, armazenamento e transporte de alimentos;
- d) Descarte adequado de resíduos sólidos, conforme normas municipais, estaduais e federais;
- e) Priorização, quando possível, de fornecedores com práticas sustentáveis em produção e logística.

13.4 – Considerando a natureza do objeto, os impactos ambientais podem ser **controlados e minimizados** por meio de planejamento prévio, fiscalização da execução e orientação aos fornecedores, garantindo que a contratação atenda às necessidades da Administração sem comprometer a sustentabilidade ambiental.

14 – Viabilidade da contratação

14.1 – Viabilidade técnica

A contratação é tecnicamente viável, uma vez que existem empresas especializadas capazes de atender às especificações de qualidade, segurança alimentar e prazos definidos pela Administração Municipal. A divisão em itens permite que cada fornecedor execute o serviço dentro de sua área de expertise, garantindo eficiência e qualidade no atendimento das demandas.

14.2 – Viabilidade administrativa

A execução via **Ata de Registro de Preços (ARP)** apresenta plena viabilidade administrativa, pois:

- Permite o fornecimento sob demanda das secretarias municipais;
- Evita a necessidade de aquisição de toda a quantidade estimada de uma só vez;
- Facilita o acompanhamento, fiscalização e controle do fornecimento, assegurando a conformidade com os padrões estabelecidos no Termo de Referência.

14.3 – Viabilidade financeira

A viabilidade financeira é assegurada pelo levantamento prévio de preços de mercado e pela utilização do sistema de Registro de Preços, que garante:



- Preços referenciados e competitivos;
- Planejamento de gastos conforme as necessidades efetivas;
- Redução de desperdícios e economicidade na utilização de recursos públicos.

14.4 – Conclusão

Diante da demanda recorrente e da importância dos serviços para o atendimento institucional, social e cultural do Município de Agudos/SP, bem como da disponibilidade de fornecedores capacitados, a contratação via ARP é **plenamente viável**, garantindo eficiência, economicidade, segurança jurídica e qualidade na execução dos serviços.

15 – Análise de Riscos

15.1 – A execução da Ata de Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios e serviços de alimentação envolve alguns riscos potenciais, que podem impactar a qualidade, a continuidade ou o custo dos serviços.

15.2 – Principais riscos identificados:

- a) Atrasos na entrega dos produtos e serviços: podem ocorrer por falhas logísticas ou indisponibilidade temporária do fornecedor;
- b) Problemas de qualidade ou validade dos alimentos: produtos perecíveis podem apresentar defeitos, alteração de prazo de validade ou condições inadequadas de armazenamento;
- c) Desperdício ou excesso de produtos: estimativas inadequadas podem gerar sobra ou falta de alimentos;
- d) Não conformidade com normas sanitárias e legais: falhas na manipulação, transporte ou apresentação dos alimentos podem gerar riscos à saúde pública e penalidades administrativas;
- e) Quebra de contrato ou indisponibilidade do fornecedor: impossibilidade de atendimento pontual pode comprometer eventos e atividades programadas;
- f) Impactos ambientais: produção de resíduos, embalagens descartáveis e transporte inadequado podem gerar impactos ambientais.
- g) Possibilidade de fornecimento de gêneros alimentícios por empresa que não possua regularidade sanitária, o que poderia comprometer a qualidade dos alimentos e colocar em risco a saúde dos consumidores.

15.3 – Medidas de mitigação:

- a) Estabelecer cronograma de entregas e solicitações claras, com prazos definidos;
- b) Exigir documentação de conformidade com normas sanitárias e certificados de qualidade dos alimentos;
- c) Planejar quantitativos com base em histórico de consumo, evitando desperdício ou falta de produtos;
- d) Realizar fiscalização contínua durante a execução, incluindo conferência de qualidade, validade e condições de armazenamento;
- e) Prever fornecedores alternativos ou suplentes para atender demandas emergenciais;
- f) Orientar fornecedores sobre destinação correta de resíduos e uso de embalagens sustentáveis, minimizando impactos ambientais;



- g) Registrar e documentar todas as ocorrências, garantindo rastreabilidade e medidas corretivas imediatas.
- h) Será exigida a apresentação de alvarás e licenças sanitárias válidas na fase de habilitação e assinatura do contrato, de forma a assegurar que somente fornecedores aptos e devidamente regularizados possam participar e executar a contratação.

15.4 – Com a adoção dessas medidas, os riscos relacionados à execução da Ata de Registro de Preços podem ser controlados e minimizados, assegurando a entrega eficiente, segura e econômica dos gêneros alimentícios e serviços de alimentação à Administração Municipal.

Conclusão:

Mesmo com a possibilidade de imprevistos, todos os riscos identificados são **administráveis com planejamento adequado, acompanhamento técnico e a adoção de medidas preventivas**. Isso assegura que o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de marmitex para atender as diversas Secretarias do Município de Agudos/SP** seja executada com êxito, garantindo que os produtos e serviços estejam **disponíveis conforme a demanda, em perfeitas condições, dentro do prazo e com a qualidade necessária** para atender às reuniões administrativas, atendimentos na rede de saúde e eventos institucionais, culturais, educacionais e sociais promovidos ou apoiados pela Prefeitura Municipal de Agudos/SP.

Agudos, 29 de agosto de 2025.

THIAGO PORTAPILA GOMES
Secretário Municipal de Economia e Finanças