ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para futura e eventual contratação, conforme demanda, de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de marmitas, destinadas aos funcionários das Secretarias do Município de Campo Belo do Sul/SC.

2. JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade imperativa de assegurar o fornecimento de alimentação adequada aos servidores das diversas Secretarias do Município de Campo Belo do Sul/SC, abrangendo as pastas de Administração, Educação, Agricultura, Obras, Saúde e Assistência Social. A medida foca especialmente nas equipes que desempenham atividades operacionais externas e de manutenção, as quais exigem suporte nutricional para garantir a saúde, segurança e produtividade dos funcionários durante longas jornadas.

Historicamente, servidores em deslocamento para o Município de Lages/SC — referência regional para atendimentos de saúde especializada, capacitações e ações administrativas — necessitam realizar suas refeições no local e, atualmente, utilizam recursos próprios para posterior solicitação de reembolso. Este modelo gera um processo moroso, burocrático e dificulta o controle efetivo dos gastos públicos.

Dessa forma, a implementação do Registro de Preços busca substituir o sistema de ressarcimento por um modelo mais racional de fornecimento direto de marmitas (tipos 1 e 2), otimizando o tempo dos servidores e reduzindo deslocamentos desnecessários durante o expediente. A adoção deste sistema, fundamentado na Lei nº 14.133/2021, confere maior flexibilidade e controle orçamentário, permitindo aquisições parceladas conforme a demanda real e a disponibilidade de recursos, sem a obrigatoriedade de compra imediata do total estimado.

A agilidade administrativa é reforçada pela exigência logística de que as refeições estejam prontas em até 1 hora após a autorização, garantindo que o atendimento às necessidades alimentares seja contínuo e tempestivo. Em suma, a solução assegura dignidade alimentar aos agentes públicos e contribui diretamente para a eficiência na execução das atividades da Administração Pública Municipal.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda, não existe, no Município de Campo Belo do Sul/SC, o referido Plano.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

É necessária à contratação de empresa que atenda as demandas do Município referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessários, conforme itens e quantidades descritos no item subsequente, assim como preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira e, em especial, que possua os seguintes documentos que comprovam sua qualificação técnica:

- Apresentação de Alvara de Funcionamento expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

- Apresentação de Alvara de Sanitário expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Ao calcular a quantidade a ser determinado, e ao analisar os Documentos de Formalização de Demanda das Secretarias Municipais, resulta no seguinte quantitativo:

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Orçado	Valor Total
01	Marmita Tipo 1 - acompanhado com um refrigerante ou água de 350 ml (entrega em estabelecimento na Sede do Município) A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo no mínimo: 200g de carne em molho ou bife bovino ou bisteca ou filé de peito de frango, ou carne assada (frango, suíno ou gado); 80g de arroz, 80g de feijão, 80g de macarrão ou mandioca ou polenta ou batata (purê de batata, batata assada, batata frita, batata doce) ou lasanha ou tortéi ou panqueca ou jardineira de legumes ou farofa com legumes; 60g de saladas diversas (repolho, alface, cenoura, beterraba, tomate, vagem, chuchu, pepino, abobrinha, couve-flor, brócolis, chicória, couve, espinafre, abóbora). As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens adequadas para marmita. Totalizando 500g.	5.000	R$ 18,50	R$ 92.500,00
02	Marmita Tipo 2 - acompanhado com um refrigerante ou água de 350 ml (entrega em estabelecimento na Sede do Município) A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo no mínimo: 250g de carne em molho ou bife bovino ou bisteca ou filé de peito de frango, ou carne assada (frango, suíno ou gado); 150g de arroz, 150g de feijão, 150g de macarrão ou mandioca ou polenta ou batata (purê de batata, batata assada, batata frita, batata doce) ou lasanha ou tortéi ou panqueca ou jardineira de legumes ou farofa com legumes; 100g de saladas diversas (repolho, alface, cenoura, beterraba, tomate, vagem, chuchu, pepino, abobrinha, couve-flor, brócolis, chicória, couve, espinafre, abóbora). As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens adequadas para marmita. Totalizando 800g.	5.000	R$ 25,50	R$ 127.500,00

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Conforme o disposto no art. 18, § 1º, inciso V, foi realizado um levantamento de mercado para analisar as alternativas possíveis e justificar a escolha técnica e econômica da solução a ser contratada.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A Estimativa do valor para futura contratação de Fornecimento de Refeições prontas é de R$ 220.000,00. (Duzentos e vinte mil reais). O valor de referência foi calculado a partir de preços obtidos através de pesquisa de preços em outros municípios.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste no registro de preços para a futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de marmitas, visando atender aos servidores das Secretarias de Administração, Educação, Agricultura, Obras, Saúde e Assistência Social do Município de Campo Belo do Sul/SC. O objetivo central é assegurar a continuidade dos serviços públicos e a eficiência

operacional, oferecendo alimentação adequada especialmente às equipes que desempenham atividades externas e de manutenção.

O ciclo de vida da contratação fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021, permitindo uma gestão racional dos recursos públicos por meio do parcelamento das aquisições conforme a demanda real de cada pasta, sem a obrigatoriedade de compra imediata do total estimado. A execução será disparada por solicitações de fornecimento específicas, garantindo que o município mantenha o controle orçamentário e a flexibilidade necessária para o atendimento das frentes de trabalho.

Quanto à especificação dos produtos, a solução contempla dois tipos de marmitas, ambas acompanhadas de refrigerante ou água de 350 ml e servidas em embalagens apropriadas. A Marmita Tipo 1 possui peso total de 500g, composta por 200g de proteína, 80g de arroz, 80g de feijão, 80g de guarnição (como macarrão, mandioca ou polenta) e 60g de saladas diversas. A Marmita Tipo 2 possui peso total de 800g, contendo 250g de proteína, 150g de arroz, 150g de feijão, 150g de guarnição e 100g de saladas variadas. Em ambos os casos, a composição deve ser nutricionalmente variada e respeitar rigorosos critérios de higiene.

A logística de atendimento exige que a empresa contratada esteja preferencialmente estabelecida no perímetro urbano de Campo Belo do Sul para retirada das refeições, ou que realize a entrega no município dentro do prazo estipulado caso possua sede em outra localidade. Um ponto crítico da agilidade administrativa é a obrigatoriedade de que as marmitas estejam prontas e embaladas em no máximo 1 hora após o recebimento da autorização de fornecimento, seja ela física ou digital.

Em suma, a alternativa busca substituir modelos menos eficientes por um sistema de registro de preços que confere dignidade alimentar aos servidores, agilidade no atendimento às demandas das secretarias e uma gestão fiscal responsável, garantindo que a força de trabalho municipal permaneça bem assistida e operacionalmente produtiva.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A presente contratação é passível de parcelamento, uma vez que tal prática não acarretará prejuízo ao conjunto da aquisição. A contratação deve ser realizada por unidade, visto que as refeições serão adquiridas conforme a necessidade do município, impossibilitando a realização de uma contratação em parcela única. Além disso, o município não tem condições de adquirir todas as refeições e lanches de uma só vez, considerando que se trata de alimento perecível, o que torna inviável o armazenamento prolongado. Dessa forma, a contratação decorrente desta necessidade deverá ocorrer de forma parcelada, por itens licitados, permitindo a prestação de serviços de acordo com as demandas das secretarias.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, o Município de Campo Belo do Sul, por meio das Secretarias Municipais de Administração, Obras, Agricultura, Educação, Assistência Social e Saúde do Município de Campo Belo do Sul/SC, pretende obter os seguintes resultados:

- Garantia de Alimentação Adequada: Assegurar que os funcionários das Secretarias e Fundos tenham acesso a refeições nutritivas e adequadas durante a jornada operacional.
- Atendimento às Necessidades dos Beneficiários: Proporcionar refeições de qualidade para os servidores das Secretarias e Fundos.
- Eficiência na Gestão de Recursos: Otimizar o uso dos recursos públicos através da contratação de fornecimento de refeições e lanches por unidades, conforme a necessidade.

Portanto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições e lanches, de forma parcelada é fundamental para atender de maneira eficaz as demandas alimentares dos servidores. Essa abordagem não apenas garante a oferta contínua de refeições de qualidade, mas também assegura uma gestão

responsável e eficiente dos recursos públicos, ao evitar o desperdício de alimentos perecíveis e possibilitar a adaptação da aquisição conforme as necessidades reais do município.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

Por esse motivo, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso X, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATO-INTERDEPENDENTES

Inexistem contratações correlatas e/ou interdependentes. Por esse motivo, com fulcro no artigo 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, inciso XI, § 1° da Lei 14.133/2021.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras. Por esse motivo, de acordo com o disposto no artigo 18, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos estudos técnicos e no levantamento de mercado realizados, conclui-se que o registro de preços para o fornecimento de refeições prontas (marmitas) é plenamente viável e essencial para o atendimento do interesse público. A solução demonstra viabilidade técnica e operacional ao garantir que as marmitas estejam disponíveis em até 1 hora após a solicitação, atendendo de forma célere às frentes de trabalho e equipes em atividades externas das diversas Secretarias Municipais.

Do ponto de vista administrativo, a contratação direta via Registro de Preços elimina a burocracia e a morosidade do sistema de reembolso individual, permitindo uma gestão fiscal mais transparente e eficiente. Orçamentariamente, a proposta mostra-se adequada aos valores de mercado, utilizando o critério de menor preço por item para assegurar a economicidade.

A logística de retirada na sede da empresa local ou entrega programada no município assegura que o suporte nutricional chegue aos servidores de forma contínua e segura, sem prejuízo às atividades institucionais. Diante da convergência entre a necessidade operacional, o suporte nutricional dos agentes públicos e a eficiência na gestão de recursos, declara-se como plenamente viável e necessária a contratação pretendida.

Campo Belo do Sul, SC, 13 de janeiro de 2026

gov.br Documento assinado digitalmente
MAX BRANCO DE MORAES
Data: 13/01/2026 15:14:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
DAURI FRANCISCO FERNANDES
Data: 14/01/2026 11:51:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

DAURI FRANCISCO FERNANDES
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

MAX BRANCO DE MORAES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Documento assinado digitalmente
gov.br
MACSON PUCCI
Data: 14/01/2026 10:34:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MACSON PUCCI
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA
MEIO AMBIENTE E TURISMO

Documento assinado digitalmente
gov.br
CLAUDINEI RIBEIRO DA SILVA
Data: 14/01/2026 11:57:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

CLAUDINEI RIBEIRO DA SILVA
SECRETÁRIO DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS

Documento assinado digitalmente
gov.br
CARLOS ANTUNES DE MELO PINTO
Data: 15/01/2026 09:35:08-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

CARLOS ANTUNES DE MELO PINTO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

Documento assinado digitalmente
gov.br
SILVIA DE OLIVEIRA DOS SANTOS
Data: 14/01/2026 09:57:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SILVIA DE OLIVEIRA DOS SANTOS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL