ANEXO I-A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente análise tem por finalidade identificar e avaliar a necessidade de disponibilização de alimentação aos servidores públicos municipais de Painel/SC que, em razão do exercício de suas atividades funcionais, necessitem realizar refeições fora da sede do referido Município, bem como aos servidores que se deslocam diariamente ao Município de Lages/SC.

A necessidade decorre das atividades desenvolvidas pelas diversas Secretarias Municipais, que podem exigir deslocamentos para outros municípios, execução de serviços externos e permanência dos servidores fora da sede administrativa durante os horários destinados às refeições. Da mesma forma, os deslocamentos diários à Lages podem demandar alternativas que viabilizem a alimentação dos servidores durante o cumprimento de suas atribuições.

Diante dessa situação, faz-se necessário analisar as alternativas disponíveis para atender à demanda de alimentação, considerando as características dos deslocamentos, os horários das refeições, a frequência de utilização, a localização dos estabelecimentos fornecedores, a viabilidade operacional e os custos envolvidos para a Administração Municipal.

Neste momento, não há definição prévia quanto à solução que será adotada, sendo necessário avaliar as opções disponíveis no mercado, a fim de identificar aquela que melhor atenda às necessidades da Administração, considerando a viabilidade técnica, a economicidade, a eficiência e o interesse público. A análise deverá considerar, entre outras possibilidades, o fornecimento de marmitas, a disponibilização de refeições em estabelecimentos comerciais ou outras alternativas que se mostrem adequadas à realidade do Município.

A definição da solução deverá ocorrer após a avaliação das alternativas identificadas, levando em consideração as necessidades das Secretarias Municipais e as condições necessárias para garantir o atendimento adequado aos servidores, sem estabelecer antecipadamente a forma de contratação ou restringir a análise a 1 (uma) única modalidade de fornecimento.

Assim, a presente etapa busca caracterizar a necessidade administrativa e subsidiar a escolha da solução mais vantajosa para o Município de Painel, de modo que eventual contratação seja devidamente fundamentada e compatível com a demanda efetiva, observando os Princípios do Planejamento, da E ficiência, da Economicidade e do Interesse Público.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Plano de Contratações Anual de 2026 encontra-se em fase de elaboração para sua devida publicidade, e o objeto em questão encontra-se previsto no mesmo.

3. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

3.1 A definição dos requisitos da presente necessidade decorre da análise das atividades desempenhadas pelas Secretarias Municipais de Painel, especialmente aquelas que exigem o deslocamento ou a permanência de servidores públicos fora da sede do Município durante os horários destinados às refeições, bem como dos deslocamentos diários de servidores ao Município de Lages.

3.2 A partir do levantamento das atividades administrativas e operacionais, verifica-se a necessidade de identificar uma solução que possibilite o acesso à alimentação pelos servidores envolvidos em serviços externos e por aqueles que se deslocam diariamente para Lages, considerando as condições de deslocamento, os horários das refeições, os locais de atendimento e as particularidades de cada Secretaria Municipal.

3.3 Constata-se que a demanda por alimentação apresenta caráter variável, dependendo da programação dos serviços, da quantidade de servidores envolvidos, da frequência dos deslocamentos, da duração das atividades externas e das necessidades específicas de cada Secretaria Municipal, não sendo possível estabelecer previamente, com exatidão, todos os quantitativos que poderão ser necessários durante o período de atendimento.

3.4 Ante esse cenário, torna-se necessário avaliar as alternativas disponíveis para atender à necessidade identificada, considerando aspectos como viabilidade operacional, custos envolvidos, disponibilidade de fornecedores, localização dos estabelecimentos, logística de atendimento e compatibilidade com a rotina administrativa do Município.

3.5 Entre as alternativas a serem avaliadas, poderá ser considerado o fornecimento de marmitas prontas para consumo aos servidores que se encontrem em serviço fora da sede municipal, bem como a disponibilização de almoço e jantar aos servidores que se deslocam diariamente ao Município de Lages. A viabilidade dessa solução deverá ser analisada considerando a disponibilidade de fornecedores, a capacidade de atendimento e as condições necessárias para o fornecimento das refeições nos locais e horários demandados.

3.6 A análise também deverá considerar a possibilidade de utilização de estabelecimentos comerciais que ofereçam refeições prontas para consumo, verificando-se a adequação dessa alternativa às necessidades dos servidores, a localização dos fornecedores, os custos envolvidos e a praticidade de atendimento. A definição da solução deverá ocorrer após a avaliação das opções disponíveis, sem antecipar a escolha definitiva do modelo de execução.

3.7 Independentemente da alternativa escolhida, constitui requisito essencial que as refeições sejam

fornecidas em condições adequadas de higiene, qualidade, conservação e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas à preparação, manipulação, acondicionamento, armazenamento e transporte dos alimentos, quando pertinentes.

3.8 Deverá ser avaliada a necessidade de estabelecer critérios mínimos de composição e quantidade das refeições, de modo que o fornecimento atenda adequadamente às necessidades dos servidores, considerando o tipo de refeição a ser disponibilizada, seja marmita, almoço ou jantar, sem impor exigências desnecessárias que possam restringir a competitividade ou limitar indevidamente as alternativas disponíveis no mercado.

3.9 Quanto à logística, deverão ser considerados os locais em que os servidores desempenham suas atividades, os horários destinados às refeições, a distância dos estabelecimentos fornecedores e o tempo necessário para disponibilização dos alimentos, verificando-se a viabilidade de atendimento às demandas da Administração Municipal nas condições efetivamente necessárias.

3.10 Deverá ser considerada a flexibilidade no atendimento dos quantitativos, permitindo que a solução acompanhe as variações da demanda e evite tanto a insuficiência de refeições quanto o desperdício de alimentos e de recursos públicos. Nesse sentido, o fornecimento parcelado poderá ser avaliado como alternativa para atender às necessidades conforme a demanda efetiva, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

3.11 A análise deverá contemplar a possibilidade de adoção do Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza variável e futura da demanda, a impossibilidade de determinar com precisão o consumo total de refeições e a necessidade de realizar solicitações conforme as necessidades das Secretarias Municipais. A adequação desse procedimento deverá ser avaliada de acordo com as características da demanda e as disposições legais aplicáveis.

3.12 A solução deverá possibilitar o controle das solicitações e dos fornecimentos realizados, com identificação dos quantitativos, datas, tipos de refeições, setores solicitantes e demais informações necessárias ao acompanhamento administrativo, à conferência dos serviços prestados e ao controle das despesas correspondentes.

3.13 Também deverão ser avaliadas as condições necessárias para assegurar a qualidade e a adequação das refeições, incluindo a variedade dos alimentos, as quantidades fornecidas, as condições de acondicionamento e a observância das normas sanitárias pertinentes, de modo a garantir que os alimentos sejam disponibilizados em condições apropriadas para consumo.

3.14 A análise deverá contemplar os custos totais de cada alternativa, considerando os valores das refeições, eventuais despesas de deslocamento, a localização dos fornecedores, as condições de atendimento e outros fatores que possam influenciar a economicidade e a eficiência da solução. A comparação deverá considerar não apenas o preço unitário, mas também a capacidade de

atendimento e a adequação às necessidades da Administração Municipal.

3.15 Como requisito de governança, a solução adotada deverá permitir o acompanhamento e a fiscalização por servidores designados pela Administração Municipal, assegurando o controle dos fornecimentos, a verificação do cumprimento das condições estabelecidas e a adequada aplicação dos recursos públicos.

3.16 Deverão ser consideradas a regularidade e a capacidade operacional dos possíveis fornecedores, bem como a necessidade de comprovação do atendimento às exigências legais e sanitárias aplicáveis à atividade, observados os critérios de habilitação pertinentes e proporcionais ao objeto que vier a ser definido.

3.17 A solução deverá apresentar viabilidade técnica, operacional e econômica, considerando a realidade do Município de Painel, a frequência estimada dos deslocamentos, as necessidades das diferentes Secretarias Municipais, a disponibilidade de alternativas no mercado e as condições necessárias para o fornecimento de refeições aos servidores em serviço fora da sede municipal e àqueles que se deslocam diariamente à Lages.

3.18 Por fim, os requisitos identificados servirão de base para a comparação das alternativas disponíveis e para a definição fundamentada da solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa, considerando a possibilidade de fornecimento de marmitas, almoço e jantar, conforme a demanda efetiva, sem antecipar indevidamente a escolha definitiva da solução antes da conclusão dos estudos e da análise de viabilidade correspondente.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

LOTE 1 - OS SERVIÇOS DEVERÃO SER PRESTADOS NO MUNICÍPIO DE PAINEL			
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTDE**
1	MARMITAS CONTENDO: ARROZ, COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 250 G; FEIJÃO COZIDO, COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 140 G; SALADAS, COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 100 G, COMPOSTAS POR, PELO MENOS, 1 (UMA) OPÇÃO CRUA E 1 (UMA) OPÇÃO COZIDA, DE CORES DIFERENTES, DEVENDO HAVER VARIAÇÃO DOS TIPOS DE SALADA DURANTE A SEMANA, NÃO SENDO PERMITIDO NENHUM TIPO DE BATATA COMO SALADA; CARNE, COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 150 G, PODENDO SER FRANGO, CARNE BOVINA, CARNE SUÍNA OU PEIXE; E GUARNIÇÃO/ACOMPANHAMENTO, COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 100 G, PODENDO SER, ENTRE OUTROS, MACARRÃO, FAROFA, POLENTA, PURÊS, BATATAS, ETC. AS MARMITAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE ALUMÍNIO OU ISOPOR, PRÓPRIA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS E DEVIDAMENTE FECHADA. CADA MARMITA DEVERÁ	UNID	2.000

	SER ACOMPANHADA DE REFRIGERANTE EM EMBALAGEM METÁLICA, COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML. OS SABORES DEVERÃO SER VARIADOS, CONTEMPLANDO COLA, LARANJA, UVA E LIMÃO, COM AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: COLA: ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. LARANJA: ÁGUA GASEIFICADA, SUCO NATURAL DE LARANJA 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. UVA: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE UVA 10%, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, CORANTES ARTIFICIAIS INS 133E TARTRAZINA, AROMA SINTÉTICO/ARTIFICIAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. LIMÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LIMÃO 2,5%, AROMA NATURAL, ACIDULANTE INS 330 E CONSERVADOR INS 211. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO.		

LOTE 2 - OS SERVIÇOS DEVERÃO SER PRESTADOS NO MUNICÍPIO DE LAGES			
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTDE**
2	JANTAR: REFEIÇÃO SERVIDA À LA CARTE, COMPOSTA POR: ARROZ (MÍNIMO DE 250 G); FEIJÃO COZIDO (MÍNIMO DE 140 G); SALADAS (MÍNIMO DE 100 G), INCLUINDO OPÇÕES VARIADAS, NÃO SENDO PERMITIDO CONSIDERAR QUALQUER TIPO DE BATATA COMO SALADA; CARNE (MÍNIMO DE 150 G), PODENDO SER BOVINA, SUÍNA, FRANGO OU PEIXE; E GUARNIÇÃO OU ACOMPANHAMENTO (MÍNIMO DE 100 G), PODENDO INCLUIR MACARRÃO, FAROFA, POLENTA, PURÊS, BATATAS OU OPÇÕES EQUIVALENTES. A REFEIÇÃO DEVERÁ SER ACOMPANHADA DE UMA BEBIDA À ESCOLHA, SENDO ÁGUA MINERAL EM EMBALAGEM DE, NO MÍNIMO, 500 ML, OU REFRIGERANTE EM EMBALAGEM DE, NO MÍNIMO, 350 ML.	UNID	100

LOTE 3 - OS SERVIÇOS DEVERÃO SER PRESTADOS NO MUNICÍPIO DE LAGES			
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTDE**
3	ALMOÇO – BUFFET LIVRE: REFEIÇÃO SERVIDA NA MODALIDADE BUFFET LIVRE, COMPOSTA POR, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) OPÇÕES DE CARNES, 4 (QUATRO) OPÇÕES DE PRATOS QUENTES, 3 (TRÊS) TIPOS DE SALADAS E 2 (DUAS) OPÇÕES DE GUARNIÇÕES OU ACOMPANHAMENTOS, DEVENDO OFERECER VARIEDADE E QUALIDADE COMPATÍVEIS COM A REFEIÇÃO. O ALMOÇO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE 1 (UMA) BEBIDA À ESCOLHA, SENDO ÁGUA MINERAL EM EMBALAGEM DE, NO MÍNIMO, 500 ML, OU REFRIGERANTE EM EMBALAGEM DE, NO MÍNIMO, 350 ML.	UNID	750

4.1 As quantidades estimadas foram definidas com base na contratação anterior, considerando o histórico de fornecimento, bem como a previsão de demanda para o exercício de 2027, visando garantir a continuidade do atendimento às necessidades das Secretarias Municipais e setores do Município de Painel.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para subsidiar o presente Estudo Técnico Preliminar foi realizado levantamento de mercado por meio de pesquisas no Banco de Preços, considerando contratações públicas e referências de preços dos Estados de Santa Catarina e Paraná, com o objetivo de identificar alternativas disponíveis para o atendimento da necessidade de disponibilização de alimentação aos servidores públicos municipais que desempenham atividades fora da sede do Município de Painel.

O levantamento buscou identificar soluções adotadas por órgãos e entidades da Administração Pública para atender demandas semelhantes, considerando as características do fornecimento, as condições operacionais, a logística necessária e os valores praticados em contratações compatíveis com a necessidade identificada.

Entre os aspectos analisados, considerou-se a possibilidade de atendimento da demanda por meio de estrutura própria da Administração Municipal, bem como a utilização de fornecedores externos para disponibilização de refeições prontas, observando-se, em cada hipótese, os recursos necessários, os custos envolvidos, a viabilidade operacional e as condições de atendimento das necessidades das Secretarias e setores municipais.

A análise das alternativas deve considerar, ainda, a variação da demanda ao longo do tempo, a necessidade de atendimento conforme a programação dos serviços externos, a disponibilidade de fornecedores, as condições de preparo e transporte dos alimentos e o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

As referências obtidas nas pesquisas servem de subsídio para a análise das soluções disponíveis e para a avaliação da viabilidade econômica da alternativa que melhor atenda ao interesse público. Os valores identificados deverão ser considerados de acordo com a compatibilidade das especificações, das quantidades e das condições de fornecimento, evitando-se comparações entre objetos com características distintas.

Dessa forma, o levantamento de mercado contribui para a identificação das alternativas possíveis e para a posterior definição da solução mais adequada à necessidade da Administração Municipal, considerando a viabilidade técnica e operacional, a economicidade, a eficiência e a vantajosidade para o referido Município.

6. DA NECESSIDADE DE FORNECIMENTO

A necessidade de disponibilização de alimentação aos servidores públicos municipais decorre da realização de atividades funcionais que exigem deslocamentos ou permanência fora da sede do Município de Painel durante os horários destinados às refeições, bem como dos deslocamentos diários de servidores ao Município de Lages. Nessas situações, as condições de deslocamento, a distância e os horários de execução das atividades podem dificultar ou inviabilizar o retorno à sede municipal para a realização das refeições, tornando necessário avaliar alternativas adequadas para atender a mencionada demanda.

O atendimento dessa necessidade visa proporcionar condições adequadas para a realização das refeições durante o exercício das atribuições funcionais, contribuindo para a organização das atividades administrativas e

operacionais e para a continuidade dos serviços públicos municipais. A demanda poderá abranger servidores de diferentes Secretarias Municipais, conforme a programação dos serviços externos e os deslocamentos realizados.

Ressalta-se que o referido Município possui contratação vigente destinada ao atendimento dessa necessidade, cujo encerramento está previsto para fevereiro de 2027. Dessa forma, considerando a continuidade da demanda por alimentação dos servidores, torna-se necessário iniciar o planejamento com antecedência, a fim de analisar as alternativas disponíveis e identificar a solução mais adequada para o atendimento das necessidades administrativas após o término da contratação atual, evitando eventual descontinuidade.

Nesse contexto, o presente Estudo Técnico Preliminar busca avaliar as possibilidades de atendimento da demanda, considerando as particularidades dos serviços realizados fora da sede municipal, os deslocamentos diários à Lages, a frequência de utilização, os quantitativos estimados, a disponibilidade de fornecedores, os custos envolvidos e a viabilidade operacional e econômica das alternativas identificadas. A definição da solução deverá ocorrer após a análise das opções disponíveis, considerando o atendimento efetivo das necessidades da Administração Municipal, a adequada aplicação dos recursos públicos e a observância dos Princípios do Planejamento, da Eficiência, da Economicidade e do Interesse Público.

7. DA NECESSIDADE DE ESTRUTURA OPERACIONAL NO MUNICÍPIO DE PAINEL

A necessidade de disponibilização de estrutura operacional no Município de Painel deverá ser avaliada considerando as características do objeto, que consiste no fornecimento de marmitas destinadas à alimentação dos servidores públicos municipais em serviço fora da sede do referido Município, conforme a demanda e a necessidade da Administração Municipal.

A exigência de atendimento próximo ao local de consumo decorre da natureza perecível dos alimentos e da necessidade de garantir que as refeições sejam preparadas, acondicionadas e transportadas em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, bem como entregues dentro do prazo estabelecido pela Administração.

Ademais, a demanda poderá ocorrer de forma eventual e variar conforme a programação das atividades externas das Secretarias e setores municipais, exigindo disponibilidade operacional para atender às solicitações nos horários e locais indicados. O deslocamento das refeições a partir de estabelecimentos distantes poderá aumentar o tempo de transporte e dificultar o cumprimento dos prazos de entrega e a manutenção das condições adequadas dos alimentos.

Dessa forma, a Administração deverá estabelecer requisitos de atendimento e entrega compatíveis com as necessidades do Município, buscando assegurar a qualidade das refeições, a pontualidade do fornecimento e a continuidade das atividades públicas.

Eventual exigência de estabelecimento localizado no Município de Painel deverá estar fundamentada em justificativa técnica específica, demonstrando sua necessidade e proporcionalidade, de modo a evitar restrições indevidas à competitividade. Deverá ser avaliada a possibilidade de exigir da Pessoa Jurídica vencedora a comprovação de condições operacionais suficientes para atender aos prazos, locais de entrega e requisitos sanitários estabelecidos, sem obrigatoriedade de possuir sede no referido Município, caso essa alternativa seja suficiente para atender ao interesse público.

8. DA NECESSIDADE DE ATENDIMENTO AOS SERVIDORES NO MUNICÍPIO DE

LAGES

A necessidade de atendimento aos servidores públicos municipais no Município de Lages decorre dos deslocamentos realizados para o desempenho de atividades de interesse da Administração Municipal, incluindo atendimentos e encaminhamentos na área da saúde, participação em cursos de capacitação, treinamentos, reuniões, compromissos administrativos e outras atividades relacionadas ao exercício das funções públicas.

Considerando que os servidores podem permanecer no Município de Lages durante períodos que coincidam com os horários destinados ao almoço e ao jantar, torna-se necessário avaliar a disponibilidade de uma estrutura operacional que possibilite o acesso à alimentação de maneira adequada, prática e compatível com a programação das atividades desenvolvidas.

A existência de alternativas de fornecimento de refeições no Município de Lages poderá contribuir para a organização dos deslocamentos, reduzindo a necessidade de retornos à Painel exclusivamente para a realização das refeições e permitindo melhor aproveitamento do tempo destinado ao cumprimento das atividades funcionais. Essa necessidade mostra-se especialmente relevante nos casos em que os atendimentos, procedimentos, cursos ou compromissos possuem horários previamente definidos ou duração prolongada.

Nesse contexto, durante a elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar, deverão ser analisadas as alternativas disponíveis para garantir o atendimento dos servidores em Lages, considerando a localização dos possíveis fornecedores, a facilidade de acesso, os horários de funcionamento, a disponibilidade de almoço e jantar, os custos envolvidos e a capacidade de atendimento conforme a demanda da Administração Municipal.

A análise deverá considerar, ainda, a frequência dos deslocamentos, a quantidade estimada de servidores beneficiados e a possibilidade de utilização de estabelecimentos comerciais localizados em pontos estratégicos do Município de Lages, de modo a facilitar o acesso às refeições sem comprometer a realização das atividades de trabalho.

Logo, a avaliação da necessidade de atendimento em Lages constitui aspecto relevante para a definição da solução mais adequada, devendo ser consideradas as condições operacionais necessárias para atender aos servidores deslocados a serviço, com eficiência, economicidade e respeito ao interesse público, sem antecipar a escolha definitiva da alternativa a ser adotada pela Administração Municipal.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação corresponde à R$ 100.904,00 (Cem mil, novecentos e quatro reais), considerando o quantitativo estimado de marmitas necessário para atender às demandas das Secretarias e setores do Município de Painel.

O valor estimado foi definido com base nos preços obtidos por meio de pesquisa de mercado, considerando referências de contratações públicas e a compatibilidade dos valores com o objeto pretendido. A composição detalhada da estimativa, incluindo os quantitativos e os preços unitários utilizados, consta da documentação de pesquisa de preços que integra o processo de contratação.

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução a ser adotada deverá atender à necessidade de disponibilização de alimentação aos servidores

públicos municipais de Painel que, em razão do exercício de suas atividades funcionais, necessitem realizar refeições fora da sede do Município, bem como aos servidores que se deslocam diariamente ao Município de Lages para atendimentos na área da saúde, participação em cursos, capacitações, reuniões, compromissos administrativos e demais atividades de interesse público.

Considerando a natureza da demanda, torna-se necessário avaliar as alternativas disponíveis no mercado para identificar a forma mais adequada de fornecimento de refeições, levando em conta a frequência dos deslocamentos, os horários de almoço e jantar, a quantidade estimada de servidores atendidos, a localização dos possíveis fornecedores, a facilidade de acesso aos estabelecimentos e os custos envolvidos para a Administração Municipal.

Entre as alternativas a serem analisadas, poderá ser considerado o fornecimento de marmitas prontas para consumo aos servidores em serviço fora da sede municipal, assim como a utilização de estabelecimentos comerciais que disponibilizem almoço e jantar no Município de Lages. A definição da solução deverá ocorrer após a comparação das opções identificadas, considerando a viabilidade técnica, operacional e econômica de cada alternativa, sem restringir antecipadamente a análise a 1 (um) único modelo de atendimento.

A solução escolhida deverá permitir o atendimento dos servidores conforme as necessidades efetivas da Administração Municipal, observando os locais e horários das atividades funcionais e buscando evitar deslocamentos desnecessários exclusivamente para a realização das refeições. Deverão ser consideradas as condições de acesso aos alimentos, a disponibilidade de atendimento nos períodos necessários e a compatibilidade dos serviços oferecidos com a rotina dos servidores.

Quanto à forma de contratação, deverá ser avaliada a adequação do Sistema de Registro de Preços, considerando que a demanda por refeições poderá variar conforme a programação das Secretarias Municipais, os deslocamentos realizados e a quantidade de servidores envolvidos em cada atividade. Caso essa alternativa se mostre adequada, o fornecimento poderá ocorrer de forma parcelada, mediante solicitações da Administração, conforme a necessidade efetiva, sem obrigatoriedade de utilização integral dos quantitativos estimados.

A solução deverá contemplar condições apropriadas de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis, bem como permitir o controle das refeições solicitadas e fornecidas, com registro dos quantitativos, das datas, dos tipos de refeições e dos setores beneficiados, de modo a possibilitar o acompanhamento e a fiscalização pela Administração Municipal.

Deverão ser avaliados, ainda, os custos totais envolvidos em cada alternativa, considerando os valores das refeições, a localização dos fornecedores, a logística de atendimento e outros fatores que possam influenciar a economicidade e a eficiência da contratação. A escolha deverá priorizar a solução que apresente a melhor relação entre custo e benefício e que seja capaz de atender adequadamente às necessidades dos servidores municipais.

Portanto, a descrição da solução como um todo busca orientar a análise das alternativas disponíveis e subsidiar a escolha fundamentada do modelo mais adequado para o fornecimento de alimentação aos servidores públicos municipais, assegurando atendimento compatível com as necessidades das diferentes Secretarias Municipais, continuidade das atividades administrativas e adequada aplicação dos recursos públicos, em observância aos Princípios do Planejamento, da Eficiência, da Economicidade e do Interesse Público.

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será dividida em 3 (três) lotes, considerando as diferenças entre os tipos de refeições a serem fornecidas, os locais de atendimento, as modalidades de fornecimento e as características operacionais necessárias à execução do objeto. A divisão busca ampliar a competitividade do certame, possibilitar a participação de fornecedores com diferentes estruturas e especialidades, e favorecer a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Municipal. Ademais, observando-se os Princípios da Economicidade, Eficiência e Seleção da Proposta mais Vantajosa.

O parcelamento foi estruturado de acordo com as características específicas de cada item, levando em consideração a natureza dos alimentos, a forma de disponibilização das refeições, os quantitativos estimados e a localização dos estabelecimentos responsáveis pelo atendimento. Dessa forma, cada lote poderá ser disputado e adjudicado de maneira independente, permitindo que fornecedores especializados em determinada modalidade de fornecimento participem da contratação sem a necessidade de assumir obrigações incompatíveis com sua estrutura operacional.

Lote 1 – Fornecimento de marmitas no Município de Painel

O Lote 1 contempla o fornecimento estimado de 2.000 (duas mil) marmitas, acompanhadas de bebida, destinadas à alimentação dos servidores públicos municipais que se encontrem em serviço fora da sede administrativa ou que necessitem de refeições durante a execução de atividades funcionais no Município de Painel, conforme a demanda da Administração Municipal.

A manutenção desse item em lote próprio justifica-se pelas características específicas do fornecimento, que exige o preparo de refeições previamente proporcionas, acondicionadas em embalagens individuais e prontas para consumo, acompanhadas de bebida, conforme as especificações estabelecidas.

Essa modalidade demanda organização da produção, padronização das quantidades dos alimentos, acondicionamento adequado e capacidade de atendimento conforme as solicitações realizadas pela Administração.

Ademais, o fornecimento deverá ocorrer no Município de Painel, circunstância que exige a avaliação da disponibilidade de fornecedores aptos a atender à demanda no local acima mencinado, observando os prazos, as condições de entrega e a qualidade dos alimentos. A separação desse lote permite que Pessoas Jurídicas que atuem com o preparo e fornecimento de marmitas participem especificamente dessa parcela da contratação, sem a necessidade de oferecer serviços de jantar à la carte ou almoço na modalidade buffet livre em Lages.

A reunião das marmitas em 1 (um) único lote também favorece a padronização do fornecimento, uma vez que todas deverão observar requisitos comuns de composição, quantidade, acondicionamento e acompanhamento de bebida. Essa organização facilita a fiscalização contratual, a conferência das refeições fornecidas e o controle dos quantitativos efetivamente solicitados, além de permitir a comparação objetiva dos preços ofertados para o conjunto das especificações.

Lote 2 – Fornecimento de jantar à la carte no Município de Lages

O Lote 2 contempla o fornecimento estimado de 100 (cem) jantares, servidos à la carte no Município de Lages, destinados aos servidores municipais que permaneçam no referido município em razão de atividades profissionais, atendimentos, cursos, capacitações ou outros compromissos de interesse da Administração Municipal.

A constituição desse lote de forma independente justifica-se pela modalidade específica de atendimento, que pressupõe a disponibilização da refeição em estabelecimento comercial, com composição definida e bebida incluída, conforme os requisitos estabelecidos. Essa forma de fornecimento apresenta características distintas da entrega de marmitas em Painel e do serviço de almoço na modalidade buffet livre em Lages.

A contratação separada permite a participação de estabelecimentos que disponham de estrutura adequada para servir refeições à la carte e atender aos requisitos previstos, sem exigir que esses fornecedores também executem as demais modalidades de alimentação contempladas no objeto. Essa medida pode ampliar a competitividade e possibilitar a obtenção de preços compatíveis com as condições do mercado local.

A definição de lote próprio também facilita a identificação dos custos relacionados ao jantar, a avaliação das propostas e a fiscalização do atendimento, considerando que o fornecimento deverá ocorrer em Lages e atender aos horários e às necessidades dos servidores deslocados a serviço.

Lote 3 – Fornecimento de almoço na modalidade buffet livre no Município de Lages

O Lote 3 contempla o fornecimento estimado de 750 (setecentos e cinquenta) almoços na modalidade buffet livre, acompanhados de bebida, destinados aos servidores municipais que se deslocam ao Município de Lages para o desempenho de atividades funcionais.

A separação desse lote justifica-se pelas características próprias da modalidade buffet livre, que exige estabelecimento com estrutura física e operacional compatível com a disponibilização de diferentes opções de carnes, pratos quentes, saladas e guarnições, permitindo que o usuário componha sua refeição entre as opções disponíveis, conforme as especificações estabelecidas.

Essa modalidade de atendimento difere tanto do fornecimento de marmitas individuais quanto do jantar à la carte, especialmente em relação à organização do serviço, à apresentação dos alimentos, à estrutura necessária para atendimento dos consumidores e à forma de disponibilização das refeições. Por esse motivo, a manutenção do almoço buffet livre em lote próprio permite que restaurantes especializados nessa modalidade participem da contratação de acordo com sua capacidade operacional.

Adicionalmente, o quantitativo estimado de almoços é superior ao previsto para o jantar, o que reforça a importância de avaliar separadamente a demanda, os preços praticados e a disponibilidade de estabelecimentos aptos a atender aos servidores durante o período do almoço. A divisão também favorece o controle dos atendimentos realizados, a verificação da composição das refeições e a fiscalização dos valores cobrados.

11.1 JUSTIFICATIVA GERAL DO PARCELAMENTO

A divisão da contratação nos 3 (três) lotes descritos mostra-se adequada em razão da existência de diferenças relevantes entre os serviços pretendidos, especialmente quanto ao local de fornecimento, ao tipo de refeição, à modalidade de atendimento e à estrutura necessária para sua execução.

O parcelamento permite que cada lote seja contratado de forma independente, ampliando as possibilidades de participação de fornecedores e evitando a exigência de que 1 (uma) única Pessoa Jurídica tenha, obrigatoriamente, capacidade operacional para fornecer marmitas em Painel, jantares à la carte em Lages e almoços na modalidade

buffet livre no mesmo município.

Sob o aspecto econômico, a divisão possibilita a comparação dos preços de cada modalidade de refeição com os valores praticados no respectivo mercado, contribuindo para a análise da vantajosidade das propostas. Sob o aspecto operacional, permite que a Administração Municipal fiscalize cada fornecimento de acordo com suas características específicas, com maior clareza quanto às obrigações dos fornecedores e aos critérios de recebimento e pagamento.

A divisão também busca preservar a autonomia e a competitividade de cada parcela do objeto, sem prejuízo da padronização das exigências aplicáveis a cada lote. A adjudicação independente possibilitará que diferentes fornecedores sejam contratados, conforme os resultados do procedimento licitatório, desde que atendam aos requisitos de habilitação e às condições estabelecidas.

Ante o exposto, considera-se justificado o parcelamento do objeto em 3 (três) lotes, por representar uma forma de organização compatível com as características da demanda e com as condições de fornecimento, favorecendo a competitividade, a eficiência administrativa, a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa para o Município de Painel.

11.2 JUSTIFICATIVA DA DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO

A delimitação geográfica dos locais de fornecimento das refeições decorre das necessidades operacionais da Administração Municipal, considerando os locais de execução das atividades funcionais dos servidores, a logística de disponibilização dos alimentos e a necessidade de assegurar o atendimento adequado, tempestivo e eficiente da demanda, conforme as características específicas de cada lote.

Lote 1 – Fornecimento de marmitas no Município de Painel

Para o Lote 1, justifica-se que o fornecimento das marmitas ocorra no Município de Painel, tendo em vista que as refeições serão destinadas aos servidores municipais que desempenham atividades externas, inclusive em localidades do interior do referente Município, distantes da sede administrativa.

Nessa situação, a própria Prefeitura Municipal será responsável pela retirada das marmitas junto ao fornecedor e pelo posterior transporte e distribuição aos servidores que estiverem executando os serviços externos. A disponibilização das refeições em estabelecimento situado no Município de Painel é necessária para viabilizar essa logística, permitindo que a Administração concentre a retirada das refeições no Município e realize sua distribuição conforme a programação dos trabalhos. Dessa maneira, evita-se os deslocamentos adicionais até outros municípios, o que aumentariam os custos operacionais, o tempo despendido e as dificuldades de organização do atendimento.

Ademais, considerando a natureza perecível dos alimentos e a necessidade de preservar suas condições adequadas de higiene, acondicionamento, conservação e segurança alimentar, a proximidade do fornecedor em relação ao ponto de retirada contribui para a eficiência logística e para a manutenção da qualidade das refeições até sua distribuição aos servidores.

Dessa forma, a delimitação do local de fornecimento em Painel fundamenta-se na necessidade de compatibilizar a execução contratual com a logística de retirada e distribuição das marmitas adotada pela Administração Municipal, não se tratando de exigência de que a Pessoa Jurídica possua sede ou domicílio no Município, mas de necessidade de que o fornecimento seja efetivamente disponibilizado no local definido, atendidas as condições e os prazos estabelecidos.

Lotes 2 e 3 – Fornecimento de jantar e almoço no Município de Lages

Para os Lotes 2 e 3, justifica-se que as refeições sejam disponibilizadas em estabelecimentos localizados no Município de Lages, considerando que os servidores municipais se deslocam diariamente a esse referido Município para a realização de atendimentos, especialmente na área da saúde, bem como para participação em cursos, capacitações, reuniões, compromissos administrativos e outras atividades de interesse público.

A disponibilização de almoço e jantar em Lages permite que os servidores realizem suas refeições no próprio local em que se encontram para o cumprimento de suas atribuições, reduzindo deslocamentos desnecessários, evitando retornos à Painel exclusivamente para alimentação e contribuindo para o melhor aproveitamento do tempo destinado às atividades funcionais.

A exigência também se justifica pela necessidade de compatibilidade entre a localização do estabelecimento, os horários das refeições e a programação dos compromissos dos servidores, especialmente quando estes envolvem atendimentos com horários previamente definidos ou atividades que demandam permanência prolongada no Município. A utilização de estabelecimentos em Lages favorece o acesso às refeições durante os deslocamentos a serviço e contribui para a eficiência e a economicidade da atuação administrativa.

Assim, a delimitação geográfica dos Lotes 2 e 3 decorre do local em que a necessidade administrativa efetivamente se manifesta, uma vez que as refeições deverão ser consumidas pelos servidores durante sua permanência em Lages, sendo operacionalmente inadequado exigir que retornem à Painel para esse fim.

11.3 JUSTIFICATIVA GERAL E OBSERVÂNCIA À COMPETITIVIDADE

A definição dos locais de fornecimento por lote está vinculada às necessidades concretas de execução do objeto e às diferentes formas de atendimento pretendidas pela Administração Municipal. No Lote 1, a localização em Painel viabiliza a retirada centralizada das marmitas pela Prefeitura e sua posterior distribuição aos servidores em serviço externo. Nos Lotes 2 e 3, a localização em Lages permite o atendimento direto dos servidores durante os deslocamentos funcionais.

Ressalta-se que a delimitação geográfica se refere ao local de efetiva disponibilização das refeições, não implicando, por si só, a exigência de sede, filial ou domicílio do fornecedor no município indicado. Poderão participar do procedimento os fornecedores que atendam aos requisitos de habilitação e demonstrem capacidade de cumprir as condições de fornecimento, observados os locais, os horários, os prazos e os padrões de qualidade estabelecidos.

A medida busca assegurar a adequação operacional da contratação, a continuidade dos serviços públicos, a eficiência logística e a economicidade, devendo ser compatível com as condições efetivamente necessárias à execução do objeto e com a preservação da competitividade do certame.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a adoção da solução a ser definida para atender à necessidade de alimentação dos servidores públicos municipais de Painel em serviço fora da sede do Município, bem como daqueles que se deslocam diariamente ao Município de Lages, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) continuidade dos serviços públicos: assegurar condições adequadas para que os servidores desempenhem suas atividades funcionais, incluindo serviços externos, atendimentos na área da saúde, cursos, capacitações, reuniões e demais compromissos de interesse da Administração Municipal, sem interrupções desnecessárias para a realização das refeições;

b) atendimento adequado da demanda: possibilitar o fornecimento de marmitas, almoço e jantar, conforme a necessidade efetiva das Secretarias e setores municipais, considerando a quantidade de servidores envolvidos, os locais de atendimento e os horários das atividades;

c) eficiência administrativa: proporcionar melhores condições de organização dos deslocamentos e das atividades externas, especialmente daqueles realizados ao Município de Lages, reduzindo dificuldades logísticas relacionadas à alimentação dos servidores;

d) economicidade: buscar a utilização eficiente dos recursos públicos, mediante análise das alternativas disponíveis no mercado, comparação dos custos envolvidos e escolha da solução que apresente a melhor relação entre custo e benefício para a Administração Municipal;

e) qualidade e segurança alimentar: assegurar que as refeições sejam disponibilizadas em condições adequadas de higiene, qualidade, conservação e acondicionamento, observadas as normas sanitárias aplicáveis à solução escolhida;

f) flexibilidade no atendimento: permitir que o fornecimento acompanhe as variações da demanda, considerando a programação dos serviços municipais, a frequência dos deslocamentos e as necessidades específicas de cada Secretaria Municipal;

g) ampliação da competitividade: possibilitar a participação de fornecedores compatíveis com cada modalidade de fornecimento, considerando as particularidades dos serviços prestados em Painel e Lages, de modo a favorecer a obtenção de propostas vantajosas;

h) controle e fiscalização: assegurar condições para o acompanhamento das solicitações e dos fornecimentos realizados, permitindo a conferência dos quantitativos, a verificação do cumprimento das especificações e o controle das despesas correspondentes;

i) continuidade do atendimento: viabilizar uma solução para atender à necessidade após o encerramento da contratação atualmente vigente, previsto para fevereiro de 2027, evitando a interrupção do fornecimento de alimentação aos servidores que necessitem desse suporte durante o exercício de suas funções.

Portanto, espera-se que a solução definida após a análise das alternativas disponíveis atenda às necessidades identificadas de maneira eficiente, segura e economicamente vantajosa, contribuindo para a continuidade das atividades administrativas e operacionais do Município de Painel, para a adequada utilização dos recursos públicos e para o atendimento do interesse público.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Para viabilizar a contratação e assegurar o adequado atendimento da necessidade identificada, a Administração Municipal deverá concluir o planejamento da contratação, considerando as demandas das Secretarias e setores municipais, os deslocamentos realizados pelos servidores, os locais de atendimento e os quantitativos estimados de refeições, abrangendo o fornecimento de marmitas no Município de Painel, e de almoço e jantar no Município de Lages.

Deverá ser realizada e documentada a pesquisa de preços, contemplando as diferentes modalidades de fornecimento previstas, de modo a possibilitar a comparação dos valores praticados no mercado e a identificação da solução economicamente mais vantajosa. Também deverá ser avaliada a disponibilidade de fornecedores aptos a atender às necessidades do Município em cada localidade, considerando os horários de funcionamento, a capacidade de atendimento e as condições de fornecimento das refeições.

Após a definição da solução mais adequada, caberá à Administração elaborar o Termo de Referência, estabelecendo as especificações dos serviços, a composição e as quantidades mínimas das refeições, as condições de fornecimento, os locais de atendimento, os horários, os critérios de recebimento, as exigências de qualidade e segurança alimentar e as demais condições necessárias à adequada execução do objeto.

Deverá ser avaliada a adequação da adoção do Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza variável da demanda e a necessidade de fornecimento parcelado, conforme as solicitações das Secretarias Municipais. Os quantitativos estimados deverão ser fundamentados de acordo com as necessidades identificadas, buscando evitar tanto a insuficiência de atendimento quanto a previsão excessiva de refeições.

Também será necessário verificar a disponibilidade orçamentária, providenciar a instrução do procedimento de contratação e submeter os documentos pertinentes às análises e aprovações cabíveis, observando a legislação aplicável. Deverão ser designados formalmente os responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, conforme as disposições legais pertinentes.

A Administração deverá estabelecer procedimentos internos para solicitação, autorização, controle e conferência das refeições fornecidas, mantendo registros dos quantitativos, das datas, dos tipos de refeições, dos locais de atendimento e das Secretarias Municipais solicitantes. Esses procedimentos deverão permitir o acompanhamento dos fornecimentos efetivamente realizados, a verificação do cumprimento das condições estabelecidas e o controle das despesas correspondentes.

Considerando que parte da demanda será atendida no Município de Lages, deverão ser avaliadas as condições

operacionais necessárias para facilitar o acesso dos servidores às refeições durante os deslocamentos a serviço, especialmente nos casos de atendimentos na área da saúde, participação em cursos, capacitações e outros compromissos funcionais. Essa avaliação deverá considerar a localização dos estabelecimentos, os horários das atividades e a compatibilidade do atendimento com a rotina dos servidores.

Contudo, o procedimento deverá ser planejado e conduzido em tempo hábil para viabilizar a continuidade do atendimento após o encerramento da contratação vigente, previsto para fevereiro de 2027, evitando-se, assim, eventual interrupção no fornecimento de alimentação aos servidores públicos municipais e assegurando condições adequadas para a continuidade das atividades administrativas e operacionais do Município de Painel.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes no presente processo.

15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVA MEDIDAS MITIGADORAS

a) Geração de resíduos provenientes das embalagens das marmitas: o fornecimento de refeições em embalagens descartáveis poderá ocasionar a geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens de alumínio ou isopor, após o consumo dos alimentos.

Medidas mitigadoras: promover a destinação adequada das embalagens utilizadas, observando as possibilidades de reciclagem e as normas ambientais aplicáveis. Sempre que viável, priorizar embalagens com menor impacto ambiental, desde que atendam aos requisitos de higiene, conservação e segurança alimentar.

b) Geração de resíduos orgânicos e desperdício de alimentos: o fornecimento das refeições poderá gerar resíduos orgânicos decorrentes de sobras de alimentos e de refeições não consumidas, ocasionando desperdício de recursos e aumento do volume de resíduos destinados ao descarte.

Medidas mitigadoras: planejar os quantitativos de refeições de acordo com a demanda efetiva das Secretarias e setores municipais, evitando solicitações excessivas. Orientar quanto ao consumo consciente e promover a destinação adequada dos resíduos orgânicos, sempre que possível, por meio de compostagem ou outras alternativas ambientalmente adequadas.

c) Consumo de água e energia durante o preparo das refeições: a preparação das marmitas envolve o consumo de água e energia elétrica ou de outras fontes energéticas, utilizadas na higienização, no preparo e na conservação dos alimentos.

Medidas mitigadoras: recomendar a adoção de práticas que promovam o uso racional da água e da energia durante o preparo das refeições, evitando desperdícios e priorizando equipamentos e procedimentos eficientes.

d) Emissão de gases poluentes decorrentes do transporte das refeições: o transporte das marmitas até os locais indicados pela Administração Municipal poderá ocasionar consumo de combustíveis e emissão de gases poluentes pelos veículos utilizados nas entregas.

Medidas mitigadoras: planejar as entregas de forma eficiente, buscando otimizar os deslocamentos, agrupar solicitações quando operacionalmente possível e evitar viagens desnecessárias, sem comprometer os prazos de entrega e as condições adequadas de conservação dos alimentos.

e) Geração de resíduos provenientes de bebidas e suas embalagens: o fornecimento de refrigerantes em embalagens metálicas poderá gerar resíduos após o consumo das bebidas, especialmente latas descartadas nos locais de realização das atividades municipais.

Medidas mitigadoras: orientar quanto à destinação adequada das embalagens, incentivando a separação dos resíduos recicláveis e seu encaminhamento à coleta seletiva, quando disponível, ou a outras formas de destinação ambientalmente adequadas.

f) Possíveis impactos decorrentes do descarte inadequado de resíduos: o descarte incorreto de embalagens, restos de alimentos e outros resíduos provenientes das refeições poderá contribuir para a poluição do solo, a obstrução de sistemas de drenagem e a atração de vetores e animais.

Medidas mitigadoras: adotar práticas adequadas de acondicionamento e descarte dos resíduos nos locais de consumo das refeições, evitando o abandono de embalagens e restos de alimentos em vias públicas, áreas naturais ou locais inadequados.

g) Consumo de recursos naturais na produção dos alimentos e das embalagens: a produção dos alimentos e das embalagens utilizadas no fornecimento das refeições envolve o consumo de matérias-primas, água, energia e outros recursos naturais, além da geração de resíduos ao longo da cadeia produtiva.

Medidas mitigadoras: priorizar o planejamento adequado dos quantitativos, evitando desperdícios e aquisições desnecessárias, bem como incentivar, quando viável, o uso de embalagens recicláveis e práticas de fornecimento que contribuam para a redução dos impactos ambientais.

Assim sendo, os possíveis impactos ambientais decorrentes do fornecimento de marmitas poderão ser minimizados por meio do planejamento adequado das quantidades, da prevenção do desperdício de alimentos, da destinação correta dos resíduos e da adoção de práticas que promovam o uso racional dos recursos naturais.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações levantadas e nas análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, considera-se pertinente a continuidade do planejamento para a contratação destinada ao fornecimento de alimentação

aos servidores públicos municipais de Painel que desempenham atividades fora da sede do Município, bem como àqueles que se deslocam diariamente ao Município de Lages para atendimentos na área da saúde, participação em cursos, capacitações, reuniões e demais compromissos de interesse da Administração Municipal.

A necessidade identificada demonstra a importância de disponibilizar alternativas adequadas para a realização das refeições durante o exercício das atividades funcionais, considerando as particularidades dos deslocamentos, os horários de atendimento e a impossibilidade de retorno à sede municipal em determinadas situações. Nesse contexto, a análise das alternativas disponíveis deverá permitir a identificação da solução que melhor atenda às necessidades administrativas, considerando a viabilidade operacional, a qualidade do atendimento e a economicidade.

A organização do objeto em 3 (três) lotes, contemplando o fornecimento de marmitas no Município de Painel, jantar à la carte, bem como almoço na modalidade buffet livre em Lages, apresenta-se como uma possibilidade a ser considerada, tendo em vista as diferenças entre as modalidades de fornecimento, os locais de atendimento e as estruturas necessárias à execução dos serviços. A adequação definitiva dessa divisão deverá ser confirmada mediante a análise das condições de mercado e da vantajosidade para a Administração Municipal.

Ressalta-se que o Município possui contratação vigente destinada ao atendimento da supramencionada necessidade, cujo encerramento está previsto para fevereiro de 2027, tornando necessário o planejamento antecipado para assegurar a continuidade do atendimento aos servidores e evitar eventual interrupção no fornecimento de alimentação.

A viabilidade da futura contratação deverá estar condicionada à conclusão da análise das alternativas disponíveis, à compatibilidade dos preços estimados com os valores praticados no mercado, à disponibilidade orçamentária, à adequada definição dos quantitativos e das especificações, à capacidade de atendimento dos fornecedores e ao cumprimento das normas sanitárias e demais exigências legais aplicáveis.

Ante o exposto, conclui-se que a necessidade administrativa resta caracterizada e justifica o prosseguimento do planejamento da contratação. A definição e a aprovação da solução mais adequada deverão ocorrer após a conclusão das análises técnicas e econômicas, de modo a assegurar a escolha fundamentada da alternativa mais vantajosa para o Município de Painel, em observância aos Princípios do Planejamento, da Eficiência, da Economicidade e do Interesse Público.

Painel/SC, 13 de outubro de 2026.

IVONE APARECIDA DE MELO:45076278934

Assinado de forma digital por IVONE APARECIDA DE MELO:45076278934
Dados: 2026.11.06 12:58:06 -03'00'

IVONE APARECIDA DE MELO
Secretária Municipal de Administração e Finanças

gov.br
Documento assinado digitalmente
EDUARDA CARDOSO ANDRADE
Data: 05/11/2026 14:33:39-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

EDUARDA CARDOSO ANDRADE
Agente Administrativo

SIMONI SCHLICHTING BRANCO:04078831931

Assinado de forma digital por SIMONI SCHLICHTING BRANCO:04078831931
Dados: 2026.11.05 14:21:29 -03'00'

SIMONI SCHLICHTING BRANCO
Secretária Municipal de Assistência Social

SIRLEI ANDRADE LOPES NEVES:01920943943

Assinado de forma digital por SIRLEI ANDRADE LOPES NEVES:01920943943
Dados: 2026.11.06 14:06:22 -03'00'

SIRLEI ANDRADE LOPES NEVES
Secretária Municipal de Saúde