



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objetivo: Analisar a viabilidade da contratação intencionada, por meio de estudo técnico preliminar, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Brusque/SC em relação a este processo, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PRESTADORA DE SERVIÇOS DE PREPARO E ENTREGA DE ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS “MARMITEX”, SENDO PRODUZIDAS NAS INSTALAÇÕES DA CONTRATADA, PARA ATENDER OS SERVIÇOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUSQUE.

Referência legal: [Art. 92 e seguintes Decreto Municipal nº 9.430/2023] e Art. 18-Lei 14.133/2021.

A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido.

Equipe de Planejamento/ou nome do servidor responsável pela elaboração do ETP:

Arthur Vinicius Reddiga – educador social.

1. Área requisitante da contratação;

A presente aquisição foi solicitada pelos seguintes setores/órgãos públicos:

- Secretaria de Desenvolvimento Social;
- Tiro de Guerra/Gabinete do Prefeito;
- Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação – SDEI;
- Secretaria de Trânsito e Mobilidade – SETRAM;
- Secretaria Municipal de Saúde – SMS;
- Fundação Municipal de Esportes – FME;
- Corpo de Bombeiros Militar de Brusque – CBM;
- 18º Batalhão de Polícia Militar;
- Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos – SOSU.

2. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

2.1. O presente processo licitatório visa a contratação de empresa prestadora de serviços de preparo e entrega de alimentação acondicionada em embalagens "marmitex", sendo produzidas nas instalações da contratada, para atender os serviços da Prefeitura Municipal de Brusque.

2.1.1. Descrição complementar dos Itens que compõem o marmitex:

As refeições deverão ser produzidas nas instalações do contratado e entregues na unidade solicitante, acondicionadas em embalagens de isopor (modelo BS101 ou superior) para os itens quentes, e embalagens específicas (tipo hamburgueria) para as saladas.

Valor Nutricional: Mínimo de 1.200 calorias, com percentual proteico-calórico (NDpCal) de no mínimo 6%, conforme as normas do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

Composição Diária: Proteína: 200g de carne vermelha OU 200g de carne branca;

Acompanhamentos: 300g de arroz; 150g de feijão; 110g de guarnição (legumes ou tubérculos refogados); Salada: 25g de folhosos e 60g de legumes/verduras crus ou cozidos; Sobremesa: 01 unidade de fruta da estação. Bebida: 300ml de suco pronto para consumo (tipo néctar ou integral) ou refresco, acompanhado de copo descartável.

Peso Estimado do Marmitex: 845g.

Logística e Higiene: O transporte deve ocorrer em recipientes isotérmicos de material liso, resistente, impermeável e atóxico. A contratada é responsável pelo fornecimento de kit de talheres descartáveis (garfo e faca de boa resistência) e guardanapos de papel.

2.2. As justificativas da necessidade de contratação dos participantes encontra-se em tópico dedicado do Documento de Formalização de Demanda 01/2026 anexo ao processo.

3. Requisitos da contratação, incluído requisitos técnicos a serem atendidos pelo contratado;

3.1. O objeto a ser licitado, em atendimento ao exposto no art. 20 da Lei nº 14.133/2021, enquadra-se como bem de consumo comum, pois não é exclusivo, não possui forte apelo estético, não é raro nem está acima dos preços previstos no mercado, ou diferenciado dos produtos usuais por meio de especificações exclusivas. A modalidade de licitação a ser adotada será o pregão eletrônico, e o instrumento de pactuação será por meio de contrato.

3.1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que seja comprovado o preço vantajoso pela administração pública, contado a partir da publicação do extrato do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM/SC), nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133/2021 c/c o art. 191 do Decreto Municipal nº 9.430/2023.

3.1.3. Quanto à natureza do serviço, a referida contratação enquadra-se como fornecimento parcelado, considerando que a aquisição do referido objeto será realizada diariamente, a partir do planejamento das unidades públicas.

3.2. Da qualificação técnica para habilitação

3.2.1. Apresentar junto à proposta declaração/atestado de capacidade técnica, emitida por pessoa física e/ou jurídica de direito público ou privado, demonstrando que a licitante já forneceu satisfatoriamente objeto pertinente e compatível com o licitado.

3.2.2. Alvará sanitário, vigente, em nome da empresa licitante.



3.2.3. Ato de autorização (Alvará de Funcionamento) para o exercício DE PREPARO E ENTREGA DE ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS "MARMITEX", expedido pela prefeitura municipal da sede da licitante, nos termos do artigo 66, da Lei n. 14.133/2021.

3.2.4. Licença de transporte para alimentos emitida pela Vigilância Sanitária do município da licitante.

3.3. Execução do contrato

3.3.1. As empresas participantes do processo licitatório devem atender, para executar de maneira satisfatória o fornecimento de "marmitex", com as especificações a seguir:

3.3.2. Ofertar o quantitativo informado parceladamente, conforme as necessidades do município.

3.3.3. A contratada deverá entregar os pedidos diretamente nas unidades públicas do município conforme indicação da administração.

3.3.4. Os alimentos deverão ser produzidos e entregues de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, em embalagens que conservem as características iniciais do produto, devendo a empresa zelar, em todos os momentos, pela higiene e o fornecimento de produtos dentro dos padrões de qualidade.

3.3.5. O prazo de validade dos produtos deverá respeitar as normas para produtos perecíveis.

3. 4. Condições e prazo de entrega

3.4.1. O prazo de entrega do objeto é de até 7 (sete) dias corridos contados a partir da data de envio da ordem de compra.

3.4.2. O objeto será recebido pelos setores:

a) pelo coordenador da unidade ou responsável, mediante comprovante de entrega detalhando os itens do pedido, mediante entrega e assinatura de cópia da requisição comprovando que os itens solicitados estão de acordo com os entregues.

3.4.3. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o termo de referência e a proposta ofertada pela licitante (fora de validade, visivelmente impróprio para consumo, com odor e outras características de acordo) ou em desacordo com o que foi solicitado pela unidade.

3.4.4. O objeto deverá ser entregue nos locais informados nas ordens de compra, independente da quantidade solicitada e distância da contratada, devendo a licitante arcar com todas as despesas de frete/transporte, carga e descarga para entrega dos materiais.

3.4.5. No caso de entrega de item visivelmente impróprio para consumo, ou fora do prazo de validade, a empresa deverá realizar a substituição imediata do item ou o estorno do valor sobre a nota de empenho.

4. Estimativas das quantidades para a contratação [com informação de como foram obtidas] acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

4.1. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

4.1.1. A respeito do quantitativo tem-se como referência dados retirados do SAFI e relatório da equipe técnica do Albergue, constando cerca de 5.281 atendimentos no ano de 2025. Importante notar também, que, no relatório há uma flutuação nos valores entre 470 (valor mais alto) e 390 (valor mais baixo). Todavia, visando a eficácia plena do serviço e a absorção de eventuais demandas reprimidas, o cálculo baseia-se na capacidade máxima operacional da unidade, que é de 18 atendimentos diários. Portanto, estima-se o quantitativo de 6.480 atendimentos anuais, garantindo a disponibilidade de insumos para a operação total do equipamento público sem interrupções.

4.2. TIRO DE GUERRA

4.2.1. O histórico de consumo de 2600 refeições anuais licitadas nos últimos 5 anos fornece uma base sólida para a estimativa. Isso sugere uma demanda estável ao longo do tempo, o que é crucial para fundamentar a quantidade necessária de marmitas para o período de 12 meses.

4.3. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E INOVAÇÃO

4.3.1. A quantidade estimada foi definida com base no histórico operacional da Diretoria de Agricultura Familiar. Constatou-se que cinco servidores utilizam, em média, uma marmita por dia útil, resultando em um consumo mensal aproximado de 150 unidades. A esse quantitativo foi acrescida uma margem de segurança de 10%, totalizando cerca de 165 marmitas mensais.

4.3.2. Considerando que o presente processo terá duração de doze meses, adota-se o método de cálculo direto $(5 \text{ servidores} \times 30 \text{ dias}) + 10\% \times 12 \text{ meses}$, totalizando quantitativo técnico definitivo de 1.980 marmitas, suficiente para atender integralmente à necessidade.

4.4. SECRETARIA DE TRÂNSITO E MOBILIDADE

4.4.1. A demanda se justifica pela quantidade de Agentes de Trânsito em atividade na SETRAM. Além disso, a quantidade observa o histórico no fornecimento de marmitas em contratos anteriores. No quantitativo está incluso plantões e horários extras do Agente, que inclui, a troca do horário laboral do servidor.

4.5. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

4.5.1. A demanda estimada para o fornecimento de marmitas pela Secretaria de Saúde de Brusque foi fundamentada a partir de levantamento realizado no exercício dos anos de 2024 e 2025, o qual aferiu um consumo médio de aproximadamente 375 unidades mensais. Considerando a ampliação das atividades e a necessidade de garantir maior cobertura tanto para os pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) quanto para os profissionais envolvidos nas campanhas de vacinação, projeta-se para o exercício atual uma média anual de 4.500 marmitas. Esse número foi definido com base no histórico de consumo e em elementos mínimos que asseguram a suficiência da quantidade para atender à demanda prevista. O método adotado para a quantificação da estimativa consistiu na análise do consumo efetivo registrado no período anterior, ajustado para contemplar variações sazonais e o aumento esperado das ações de saúde pública, garantindo maior precisão e evitando superdimensionamento ou subdimensionamento da contratação. Ressalta-se que, por se tratar de



fornecimento contínuo e diretamente vinculado ao atendimento em saúde, o recebimento deverá ocorrer de forma parcelada, em entregas diárias, compatíveis com a média de consumo aferida. Essa sistemática assegura regularidade no abastecimento, otimiza o uso dos recursos públicos e garante que a demanda seja atendida de maneira adequada e eficiente ao longo de todo o exercício.

4.6. FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ESPORTES

4.6.1. Os quantitativos foram esmados de forma conservadora, considerando o histórico de eventos realizados pela Fundação Municipal de Esportes, nos quais há necessidade de alimentação restrita às equipes de staff, geralmente em número reduzido e por curtos períodos.

Em média, a demanda ocorre em eventos pontuais, com fornecimento entre 10 e 30 refeições por ocasião, não sendo possível prever com exatidão as datas ou quantidades ao longo do exercício.

Dessa forma, estimou-se um quantitativo anual de 300 refeições, a ser fornecido de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade da Administração, assegurando economicidade, evitando desperdícios e garantindo agilidade operacional nos casos em que não seja viável utilizar contratos de alimentação já existentes ou realizar pausas para deslocamento.

4.7. CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE BRUSQUE

4.7.1. Diariamente são escalados para o serviço cerca de 7 bombeiros militares para o plantão de 24 horas, sendo que esse número pode variar de acordo com as férias ou afastamentos por ordem médica. A demanda compreende a estimativa diária de aproximadamente 14 marmitas diárias, sendo 7 para o almoço e 7 para o jantar, totalizando 5000 marmitas anualmente.

O fornecimento das refeições é essencial para garantir condições adequadas de trabalho aos bombeiros militares, que permanecem integralmente à disposição durante o período de plantão, não sendo possível o deslocamento para realização de refeições externas sem comprometer a pronta resposta ao atendimento de ocorrências.

4.8. 18º BATALHÃO DE POLÍCIA MILITAR

4.8.1. Considerando que o efetivo da Polícia Militar é de aproximadamente 90 pessoas e que muitas vezes recebe reforço de outras unidades para realizar eventos como FENARRECO, FENAJEEP e jogos de futebol, entre outros, que todo o efetivo passa por várias instruções durante o ano e se considerar que muitas vezes há necessidade de mais de uma refeição ao dia chegou ao número de 720 (setecentos e vinte) refeições anuais.

5. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
------	-----------	--------------	-------------------	----------------------	-------------------



1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PRESTADORA DE SERVIÇOS DE PREPARO E ENTREGA DE ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS "MARMITEX", SENDO PRODUZIDAS NAS INSTALAÇÕES DA CONTRATADA	62.080	UN.	25,33	1.572.486,40
VALOR TOTAL GERAL				R\$ 1.572.486,40	

5.1. DETALHAMENTO DOS QUANTITATIVOS POR ENTIDADE, POR LOTE E ITEM

	SDS	TG	SDEI	SETRAM	SMS	FME	CBM	18º BPM	SOSU	TOTAL
ITEM 1	6.480	2600	1.980	4.500	4.500	300	5.000	720	36.000	62.080

5.2. O custo estimado da presente aquisição é de **R\$1.572.486,40 (um milhão, quinhentos e setenta e dois mil, quatrocentos e oitenta e seis reais e quarenta centavos)**, considerando a pesquisa de mercado realizada, anexa a este Estudo.

5.3. Endereços de entregas por Secretaria/Órgão:

Local	Endereço	Frequência
Secretaria de Desenvolvimento Social		
Albergue Municipal	R. Dr. Penido, nº 51, Centro 1, Brusque	Diária
Tiro de Guerra		
Tiro de Guerra 05-005	Rua Felipe Schmidt, nº 455, São Luiz, Brusque	Diária
Local de exercício de defesa territorial	Rua Edga Von Buettner, nº 950, Bateas, Brusque	1 vez ao ano
Tiro de Instrução Básico – Clube de Tiro Souza	Rua Arnaldo João de Souza Brilhante, Itajaí	1 vez ao ano
Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação		
Departamento de Agricultura	Rua Jacob Schimidt, s/nº Paquetá, Brusque	Segunda a sexta
Secretaria de Trânsito e Mobilidade		
SETRAM	Rua Manoel Tavares, nº 51, Centro 1, Brusque	Diária
Secretaria Municipal de Saúde		
Caps I (Infantil)	Av. Olimpo de Souza Pitanga, nº 20, Jardim Maluche, Brusque	Diária



Caps II	Rua Hercílio Luz, nº 257, Centro I, Brusque	Diária
Caps Ad	Rua Riachuelo, nº 45, Centro, Brusque	Diária
Campanha de Vacinação	Prédios variados da Secretaria de Saúde, endereço será informado pela responsável quando houver a necessidade do fornecimento das marmitas	Eventual
Fundação Municipal de Esportes		
Fundação Municipal de Esportes	R. Gentil Batisti, 447, Centro, Brusque, Arena Brusque	Conforme demanda
Corpo de Bombeiros Militar de Brusque		
Quartel do Centro	Av. Arno Carlos Gracher, 412, Centro 1, Brusque	Diária
Quartel de Águas Claras	R. Santa Cruz, 354, Águas Claras, Brusque/SC	Diária
18º Batalhão de Polícia Militar		
18º BPM	R. Dorval Luz, 90, Santa Terezinha, Brusque	Diária
Secretaria de Obras e Serviços Urbanos		
Secretaria de Obras	R. Ivandro Bruns, 411, Nova Brasília, Brusque	Diária

6. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

Observa-se o disposto no art. 40, § 3º, inciso I, da Lei nº 14.133/21:

“O parcelamento não será adotado quando:

I – a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor.

6.1. No presente caso, trata-se de uma licitação em que a natureza do objeto não permite o parcelamento pois entende-se que não é vantajoso, considerando a intenção de uso do objeto de contratação, entende-se mais viável a licitação do objeto na sua totalidade para garantir a integralidade e a eficiência da entrega dos itens.

6.2. Considerando que as marmitas serão entregues diariamente nos locais mencionados, entende-se que para garantir a eficiência, evitar trocas, erros, atrasos, etc, é mais vantajoso para a Administração que a mesma empresa realize toda a contratação e não ocorra o parcelamento. Além disso, consideramos também, como os itens são perecíveis, e pode haver diferença no sabor, no tamanho, qualidade, é preferível evitar mais de uma empresa ofertando para que não haja reclamações do consumidor final, e venha trazer prejuízos a Administração.

7. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração ou desde que justificada a impossibilidade, de modo a indicar o seu alinhamento com os instrumentos de planejamento do órgão ou entidade;

- Secretaria de Desenvolvimento Social: A contratação está prevista no item 5 do PCA do Fundo Municipal de Assistência Social.
- Tiro de Guerra: A contratação em questão está devidamente prevista e referenciada no Plano de Contratações Anual (PCA), item 11 do Tiro de Guerra/Gabinete do Prefeito.
- Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação: A contratação em questão está devidamente prevista e referenciada no Plano de Contratações Anual (PCA), item 25 da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação.
- Secretaria de Trânsito e Mobilidade: A contratação em questão está devidamente prevista e referenciada no Plano de Contratações Anual (PCA), item 42 da SETRAM.
- Secretaria Municipal de Saúde: A contratação em questão está devidamente prevista e referenciada no Plano de Contratações Anual (PCA), item 45 da Secretaria Municipal de Brusque/SC.
- Fundação Municipal de Esportes: A contratação em questão está devidamente prevista e referenciada no Plano de Contratações Anual (PCA), item 38 da Fundação Municipal de Esportes.
- Corpo de Bombeiros Militar de Brusque: A contratação em questão está devidamente prevista e referenciada no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, no item 49 do Corpo de Bombeiros Militar de Brusque.
- 18º Batalhão de Polícia Militar: A contratação em questão está devidamente prevista e referenciada no Plano de Contratações Anual (PCA), item 2 do 18º Batalhão de Polícia Militar.
- A contratação em questão está devidamente prevista e referenciada no Plano de Contratações Anual (PCA), item 09 da Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos – SOSU.

8. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

8.1. Com o objetivo de identificar a solução mais adequada diante das inovações de mercado e das novas metodologias de contratação, foram analisados processos de outros órgãos e o histórico de contratações deste Município. Como resultado, apresentam-se as seguintes análises:

8.1.1. Produção própria de alimentos na sede do Albergue Municipal ou em setor da Administração Pública: Esta alternativa foi descartada por inviabilidade técnica e operacional. O Albergue Municipal e os demais setores da Administração não dispõem de estrutura física que atenda às normas da Vigilância Sanitária (Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA), carecendo de cozinha industrial equipada e instalações adequadas. Ademais, a Administração não possui licitação vigente para a



aquisição de gêneros alimentícios e a Secretaria de Desenvolvimento Social não conta, em seu quadro de pessoal, com equipe qualificada para a produção e manipulação de alimentos.

8.1.2. Ações podem ser adotadas para evitar a repetição das ocorrências negativas: A divulgação da licitação deve ser bem executada pelo setor responsável, condução do pregoeiro de modo a evitar fracasso na licitação e pesquisa de preços eficiente, para se obter preços referenciais mais próximos possíveis da realidade.

9. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, com informação quanto à utilização do catálogo eletrônico de padronização;

A solução consiste na Contratação de empresa prestadora de serviços de preparo e entrega de alimentação acondicionada em embalagens “marmitex”. A produção deverá ocorrer em instalações próprias da contratada, visando atender as demandas das Secretarias e Órgãos da Prefeitura de Brusque.

Conforme levantamento de mercado e requisitos preliminares, verificou-se que o objeto é de natureza comum e passível de execução por empresas do ramo alimentício que atendam às normas de vigilância sanitária e critérios exigidos.

A contratação de uma empresa para fornecimento do objeto a ser licitado apresenta vantagens estratégicas, pois a contratada assume a responsabilidade por profissionais qualificados e por todos os custos operacionais, desde a aquisição e armazenamento seguro dos alimentos até a produção, embalagem e higienização. Essa estrutura assegura que a execução técnica e os riscos operacionais, incluindo a gestão de pessoal, logística de transporte e encargos, sejam de inteira responsabilidade da empresa contratada, garantindo o cumprimento integral dos requisitos sanitários e de entrega.

Adicionalmente, a solução oferece flexibilidade e escalabilidade, permitindo o ajuste diário do quantitativo de refeições conforme a demanda real. Tal dinâmica assegura um controle de custos mais rigoroso e uma previsão orçamentária precisa, evitando desperdícios e garantindo a eficiência do gasto público.

10. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

10.1. A solução proposta garante a continuidade das políticas públicas de assistência social, assegurando o suporte nutricional indispensável aos usuários das unidades de alta complexidade e à população em situação de vulnerabilidade e risco social.

10.2. Em termos de economicidade e aproveitamento de recursos, a contratação permite que a Secretaria otimize sua estrutura, uma vez que a empresa contratada assume a responsabilidade integral pelo preparo e logística de entrega. Isso evita a necessidade de mobilizar servidores municipais e recursos próprios para a gestão de cozinhas e transporte de alimentos, permitindo que as equipes técnicas concentrem seus esforços às ações de assistência e ao suporte direto à população.



10.3. Além disso, a solução atende de forma coordenada as demandas de outras Secretarias e Órgãos da Prefeitura de Brusque, centralizando o fornecimento e garantindo maior controle sobre o uso dos recursos financeiros e materiais do Município.

11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, como elaboração de manuais, realização de reuniões preliminares com o fornecedor, ou necessidade de capacitação de agentes públicos para fiscalização e gestão contratual;

11.1. Não serão necessárias capacitações prévias. Os fiscais serão orientados a realizar a leitura dos documentos preparatórios, como o ETP e Termo de Referência, bem como do contrato após a assinatura.

12. Contratações correlatas e/ou interdependentes;

12.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. Descrição de medidas de sustentabilidade ambiental, econômica e/ou social, a fim de mitigar impactos, admitindo-se: alternativas quanto a desapropriações ou ocupação de imóveis, requisitos de baixo consumo de energia e de reaproveitamento de recursos/resíduos, logística reversa para desfazimento e reciclagem de embalagens, bens e refugos, dentre outras medidas, quando aplicável;

13.1. A execução do objeto envolve a geração de resíduos sólidos decorrentes do consumo das refeições. Para mitigar o impacto ambiental, a contratada e os usuários deverão observar a gestão adequada de resíduos mediante a segregação na fonte. As embalagens (isopor/plástico) devem ser destinadas à coleta seletiva para reciclagem, enquanto os resíduos alimentares excedentes devem ser descartados em coletores de resíduos orgânicos.

13.2. Ainda compreende também a observância da contratada sobre a resolução RDC ANVISA 216, de 2004 e suas alterações conforme orientação do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

14. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, com informação do ciclo de vida do objeto;

14.1. A aquisição de alimentação acondicionada em embalagem “marmitex” demonstra sua viabilidade frente a ausência de estrutura física da Secretaria de Desenvolvimento Social que atenda a demanda e exigências de normas estabelecidas pela vigilância sanitária no que se refere ao preparo de alimentos.

14.2. Considerando todos os aspectos técnicos, econômicos e de mercado que possam impactar no sucesso da contratação, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Brusque/SC, Março de 2026.



Arthur Vinicius Reddiga – Educador social
Responsável pela elaboração do ETP

Volnei Montibeller
Secretário de Desenvolvimento Social