



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Art. 18º, §1º da Lei nº 14.133/2021; IN SEGES/ME 81/2022; Resolução n. TC-0237-2023 do TCE/SC

IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	
Objeto: Fornecimento de refeição pronta – Tipo <i>marmitex</i> .	
Planejamento (PCA):	<input type="checkbox"/> Contratação Prevista no Plano de Contratações Anual. <input checked="" type="checkbox"/> Não prevista.
Setor Requisitante: Secretaria de Saúde	
Responsável: João Alcides Marqueze	Matrícula: 3567
E-mail: saude@heraldoeste.sc.gov.br comprassaude.15@gmail.com	Telefone: (49) 3554-8266; ramal 1101

1. DESCRIÇÃO DA DEMANDA (art. 18, § 1º, I)

A presente demanda tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas (marmitas) destinadas ao atendimento da Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24 horas, vinculada à Secretaria Municipal de Saúde de Herval d'Oeste/SC.

O fornecimento de refeições prontas, do tipo *marmitex*, tem por finalidade garantir a alimentação dos profissionais que atuam em regime de plantão, bem como, quando necessário, de pacientes e acompanhantes que permanecem nas dependências da unidade por período superior a 6 (seis) horas.

A UPA 24h opera de forma ininterrupta, funcionando 24 horas por dia, durante os 365 dias do ano, prestando atendimento de urgência e emergência à população. Dessa forma, torna-se necessária a disponibilização de alimentação adequada durante os períodos diurno e noturno, garantindo condições adequadas de trabalho à equipe e assistência humanizada aos usuários do serviço.

Ressalta-se que os profissionais que atuam em regime de plantão não conseguem se ausentar da unidade para realizar suas refeições por meios próprios, considerando a natureza contínua do atendimento prestado e a necessidade de manutenção das equipes completas durante todo o período de funcionamento da unidade.

Historicamente, o fornecimento de refeições já era disponibilizado a todos os profissionais em serviço na UPA, como forma de garantir condições adequadas de trabalho durante os plantões. Em momento posterior, a oferta foi restringida apenas a pacientes, acompanhantes e parte da equipe de enfermagem, como medida administrativa de redução de custos adotada pela gestão anterior.

Entretanto, diante da necessidade operacional da unidade e da dificuldade enfrentada pelos profissionais para se ausentarem do local de trabalho durante os plantões, bem como da morosidade nos processos de contratação, foi realizada reunião interna com as equipes da UPA, ocasião em que foi solicitada a avaliação da viabilidade de retomar o fornecimento de refeições para todos os profissionais em serviço, visando garantir melhores condições de trabalho e continuidade do atendimento à população.



A medida também se justifica pela ausência de estrutura física adequada para produção interna de refeições, bem como pela inexistência de equipe e equipamentos necessários para o preparo e controle nutricional dos alimentos.

Ressalta-se ainda que o contrato anterior já expirou e atualmente não há empresa prestando o serviço, o que tem ocasionado prejuízos à regularidade e continuidade do atendimento da UPA.

A Administração Municipal realizou três procedimentos licitatórios para registro de preços de refeições prontas, todos sem êxito:

- Pregão Eletrônico nº 063/2025, cujo item restou deserto;
- Pregão Eletrônico nº 074/2025, no qual nenhuma empresa apresentou proposta, resultando em certame fracassado;
- Pregão Eletrônico nº 078/2025, realizado em 28/11/2025, cujo prazo de apresentação de propostas foi prorrogado em razão da ausência de interessados e que, posteriormente, foi encerrado como deserto em 25/02/2026.

Diante desse cenário, faz-se necessária a realização de novo procedimento licitatório, com reavaliação das condições de contratação e do levantamento de preços, visando adequar o certame à realidade do mercado local, ampliar a participação de fornecedores e assegurar a continuidade do fornecimento de alimentação à UPA 24h.

2. ALTERNATIVAS EXISTENTES NO MERCADO (art. 18, § 1º, V)

Durante a fase de planejamento da contratação, foram analisadas alternativas disponíveis no mercado para atender à necessidade de fornecimento de refeições prontas (marmitas) destinadas à Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h.

As principais alternativas identificadas foram:

- a. **Contratação via licitação (pregão eletrônico)** – A Administração Municipal realizou três tentativas de contratação por meio de Registro de Preços, nos Pregões Eletrônicos nº 063/2025, nº 074/2025 e nº 078/2025, todos com o mesmo objeto. No Pregão Eletrônico nº 063/2025, o item correspondente à Secretaria de Saúde restou deserto. No Pregão Eletrônico nº 074/2025, nenhuma empresa apresentou proposta, resultando em certame fracassado. Posteriormente, foi realizado o Pregão Eletrônico nº 078/2025, publicado em 28/11/2025, cujo prazo para apresentação de propostas chegou a ser prorrogado em razão da ausência de interessados, sendo posteriormente encerrado como deserto em 25/02/2026. Durante os levantamentos de mercado, restaurantes locais manifestaram desinteresse em participar dos certames anteriores, principalmente em razão da exigência de fornecimento de refeições aos domingos, feriados e no período noturno, horários em que a maioria dos estabelecimentos não mantém operação regular. No Pregão Eletrônico nº 063/2025, fornecedores relataram que o valor de referência foi considerado baixo, aliado à quantidade diária reduzida de marmitas e à necessidade de entregas em finais de semana e em dois horários distintos, fatores que reduziram o interesse na participação. Já no Pregão Eletrônico nº 074/2025, alguns fornecedores informaram que, embora o valor fosse considerado adequado, a quantidade diária estimada de refeições e a exigência de fornecimento em finais de



semana e feriados impactaram na viabilidade operacional do serviço. No Pregão Eletrônico nº 078/2025, um possível fornecedor informou informalmente que realizou cadastro em sistema eletrônico incorreto, o que impossibilitou o envio da proposta e a regularização da situação em tempo hábil para participação no certame. Diante dessas manifestações, verificou-se que a quantidade diária estimada de refeições influencia diretamente na viabilidade econômica da contratação, sendo que quantitativos maiores tendem a tornar o fornecimento mais atrativo para os estabelecimentos. Assim, será realizada reavaliação das condições do edital, de modo a adequar o procedimento à realidade do mercado local, ampliar a competitividade e possibilitar a participação de potenciais fornecedores.

- b. **Produção própria pela Administração Municipal** – Avaliou-se a possibilidade de preparo das refeições pela própria Secretaria de Saúde, utilizando estrutura e pessoal próprios. Contudo, não há estrutura física adequada, cozinha industrial, equipamentos, insumos ou nutricionista responsável para a execução dessa atividade. Soma-se a isso o fato de que a Secretaria de Saúde não possui, em seu quadro efetivo, agentes de serviços gerais com atribuições compatíveis para a preparação de alimentos, sendo que o setor apresenta déficit de servidores nessa área, mesmo após a realização de diversos Processos Seletivos Simplificados, que não foram suficientes para suprir a demanda de pessoal. Além disso, a implantação de cozinha própria exigiria adequações estruturais significativas no prédio da unidade, com custos elevados para reforma e adaptação de espaço físico, bem como aquisição de equipamentos específicos para preparo e armazenamento de alimentos. Ressalta-se ainda que, por se tratar de unidade de saúde, existem restrições quanto ao uso de gás nas dependências da UPA, o que inviabiliza a instalação de cozinha convencional com fogão a gás, sendo permitido apenas o uso de equipamentos elétricos, como fogões por indução de calor, o que demandaria investimentos adicionais em infraestrutura elétrica e equipamentos adequados. Dessa forma, além da falta de infraestrutura e de recursos humanos, a implementação dessa alternativa implicaria alto custo de implantação e tempo considerável de adequação estrutural, tornando-a inviável diante da necessidade contínua e imediata do serviço.
- c. **Contratação direta por dispensa de licitação** (art. 75, III, “a” da Lei nº 14.133/2021) – Considerou-se, inicialmente, a possibilidade de contratação direta por dispensa de licitação, em razão do fracasso das licitações anteriores. Contudo, durante os contatos realizados com fornecedores locais do ramo alimentício, verificou-se baixa viabilidade dessa alternativa, considerando as condições operacionais necessárias para atendimento da demanda da UPA 24h. Nos certames anteriores (Pregões Eletrônicos nº 063/2025, nº 074/2025 e nº 078/2025), foram identificadas manifestações informais de fornecedores quanto às dificuldades de atendimento aos critérios estabelecidos. No Pregão nº 063/2025, foi relatado que o valor de referência era considerado baixo, aliado à quantidade diária reduzida de marmitas e à exigência de entregas em finais de semana e em dois períodos distintos (diurno e noturno). No Pregão nº 074/2025, embora alguns fornecedores tenham indicado que o valor poderia ser considerado adequado, permaneceram como fatores limitadores a quantidade diária reduzida de refeições e a necessidade de entregas em finais de semana e feriados. Já no Pregão nº 078/2025, houve informação informal de um possível fornecedor de que o cadastro foi realizado



em sistema eletrônico incorreto, impossibilitando o envio da proposta e a regularização em tempo hábil para participação no certame. Diante desse contexto, verificou-se que a dispensa de licitação não se mostra viável no momento, uma vez que não há fornecedores que tenham demonstrado interesse em atender às condições originalmente estabelecidas, especialmente em relação ao quantitativo diário estimado e às exigências operacionais do fornecimento.

- d. **Inclusão de Marmitas para Servidores que Recebem Vale-Alimentação** - A concessão de marmitas aos servidores da UPA, mesmo àqueles que recebem vale-alimentação em folha, justifica-se pela natureza específica do serviço prestado e pelas condições operacionais do ambiente de trabalho. O atendimento em unidades de pronto-atendimento exige a permanência contínua e imediata do servidor em sua função, muitas vezes sem possibilidade de deslocamento para refeição fora da unidade, garantindo a eficiência e a continuidade do atendimento à população. O fornecimento de marmitas não configura duplicidade de benefício, mas sim complemento necessário para assegurar a adequada alimentação durante o período de trabalho, prevenindo desgaste físico e garantindo a segurança e qualidade do serviço prestado. Ademais, a legislação vigente e a política interna do Município não vedam a concessão de refeições em unidade de trabalho àqueles servidores que percebem vale-alimentação, desde que respeitados os limites orçamentários e critérios de gestão administrativa. Portanto, o fornecimento de marmitas deve ser considerado medida de gestão de pessoal compatível com a rotina operacional da UPA, sem que o recebimento de vale-alimentação constitua impedimento para sua concessão.

Conclui-se, portanto, que não há, no momento, alternativa de mercado adequada nas condições originalmente previstas nos editais anteriores. Diante da ausência de interessados, a Administração realizou novos contatos com fornecedores locais do ramo, os quais informaram que os valores utilizados no Pregão Eletrônico nº 078/2025 encontram-se compatíveis com os preços atualmente praticados no mercado, não havendo alteração significativa nos parâmetros de valor anteriormente levantados.

Dessa forma, para o novo procedimento licitatório, será mantido o valor de referência utilizado no Pregão Eletrônico nº 078/2025, sendo realizada reavaliação apenas do quantitativo estimado de refeições, de modo a tornar o fornecimento mais viável economicamente para os estabelecimentos e ampliar a possibilidade de participação de fornecedores no certame.

3. DESCRIÇÃO COMPLETA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA (art. 18, § 1º, VII)

A solução proposta consiste na realização de novo Pregão Eletrônico para contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (marmitas) destinadas à Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h, vinculada à Secretaria Municipal de Saúde de Herval d'Oeste/SC.

A contratação contemplará o fornecimento de refeições prontas (marmitas), devidamente preparadas e acondicionadas em embalagens individuais apropriadas para transporte e consumo, observando-se as normas sanitárias, de higiene e segurança alimentar vigentes, bem como os padrões mínimos de qualidade exigidos pela Secretaria Municipal de Saúde.



As refeições serão destinadas à alimentação dos profissionais que atuam em regime de plantão na UPA 24h, abrangendo toda a equipe em serviço, bem como, quando necessário, pacientes e acompanhantes que permaneçam na unidade por período prolongado, conforme critérios estabelecidos pela unidade de saúde.

O fornecimento deverá ocorrer de forma contínua, todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, considerando o funcionamento ininterrupto da unidade.

A entrega das marmitas será realizada em dois períodos diários, conforme organização dos plantões da unidade:

- Período diurno: fornecimento das refeições destinadas ao almoço;
- Período noturno: fornecimento das refeições destinadas ao jantar e, quando necessário, ceia.

O quantitativo de marmitas a ser fornecido será informado previamente à contratada, com antecedência mínima a ser definida no Termo de Referência, de acordo com a necessidade de cada plantão. Os horários de entrega serão ajustados com a empresa contratada, de modo a garantir o fornecimento adequado e pontual das refeições, assegurando o atendimento contínuo das necessidades da UPA 24h.

A solução ora descrita é condizente com as necessidades da Secretaria de Saúde e está estruturada para garantir segurança contínua, resguardo do patrimônio público, eficiência operacional e controle gerencial, sendo plenamente viável do ponto de vista técnico, jurídico e orçamentário.

4. RESULTADOS E GANHOS ESPERADOS COM A SOLUÇÃO (art. 18, § 1º, IX)

Com a realização de novo procedimento licitatório para contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (marmitas), espera-se garantir o atendimento contínuo e regular das necessidades alimentares da equipe em serviço na UPA 24h, bem como, quando necessário, de pacientes e acompanhantes que permaneçam na unidade por período prolongado.

A solução proposta permitirá assegurar condições adequadas de trabalho aos profissionais da saúde, considerando que a equipe atua em regime de plantão e não consegue se ausentar da unidade para realizar refeições por meios próprios, devido à necessidade de manutenção do atendimento ininterrupto à população.

Além disso, a reavaliação do quantitativo estimado de refeições, mantendo-se o valor de referência compatível com o mercado conforme parâmetros do Pregão Eletrônico nº 078/2025, tende a tornar o fornecimento mais viável economicamente para os estabelecimentos, ampliando a possibilidade de participação de fornecedores e aumentando a competitividade do certame.

Os principais resultados esperados com a implementação da solução são:

- Garantia de continuidade do fornecimento de refeições à equipe da UPA 24h, evitando prejuízos ao funcionamento da unidade;
- Melhoria das condições de trabalho dos profissionais, assegurando alimentação adequada durante os plantões diurnos e noturnos;
- Aumento da atratividade do certame para fornecedores, por meio da adequação do quantitativo estimado de refeições;



- Maior controle administrativo e orçamentário, por meio de contratação formal e planejamento adequado da despesa pública;
 - Promoção da economicidade e transparência, mediante realização de procedimento licitatório que possibilite a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.
- Dessa forma, a solução adotada contribuirá para o adequado funcionamento da UPA 24h e para a continuidade da prestação do serviço público de saúde, garantindo suporte operacional às equipes e melhor assistência aos usuários do sistema público de saúde.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, III)

Para atender adequadamente à necessidade pública da Secretaria Municipal de Saúde e assegurar a eficiência, qualidade e continuidade do fornecimento de refeições à Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h, a empresa a ser contratada deverá atender aos seguintes requisitos técnicos, operacionais e administrativos:

- A empresa deverá ser especializada no preparo e fornecimento de refeições prontas (marmitas), possuindo capacidade operacional para atender às demandas da Secretaria Municipal de Saúde;
- As refeições deverão ser preparadas em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, por equipe treinada, com utilização de Equipamentos de Proteção Individual – EPI, conforme normas sanitárias vigentes;
- As marmitas deverão ser entregues quentes e prontas para consumo, devidamente acondicionadas em embalagens individuais apropriadas para transporte e conservação dos alimentos, conforme especificações a serem definidas no Termo de Referência;
- O cardápio deverá observar padrões nutricionais adequados, podendo seguir parâmetros do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, ou diretrizes equivalentes de alimentação saudável, devendo ser elaborado e supervisionado por profissional habilitado na área de Nutrição;
- O fornecedor deverá realizar entregas diárias, em horários previamente definidos, de acordo com a necessidade da unidade requisitante, contemplando os períodos diurno e noturno, inclusive sábados, domingos e feriados, considerando o funcionamento ininterrupto da UPA 24h;
- As refeições deverão ser entregues exclusivamente no endereço da UPA 24h, localizada na Rua Santos Dumont, nº 1400, Centro, São Vicente, Herval d'Oeste/SC;
- O transporte das refeições será de responsabilidade da empresa contratada, devendo ser realizado em condições adequadas que garantam a integridade, higiene e temperatura adequada dos alimentos;
- As entregas serão parceladas, conforme necessidade da Administração, mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF) ou Solicitação de Fornecimento (SF) pela unidade requisitante, contendo identificação do item, quantidade, valor unitário, local e horário de entrega, bem como a assinatura do responsável pelo recebimento;
- A empresa deverá possuir sede ou filial estabelecida na região de execução do contrato, de modo a garantir maior agilidade operacional no preparo e na entrega das refeições.



6. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, § 1º, XI)

Foram realizados procedimentos licitatórios por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, contudo sem êxito. No Edital nº 063/2025, o item correspondente restou deserto; no Edital nº 074/2025, nenhuma empresa apresentou proposta; e no Edital nº 078/2025, apesar da publicação e prorrogação do prazo para participação, não houve apresentação de propostas válidas, resultando também em certame deserto.

A Secretaria Municipal de Saúde possui outras contratações relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento de diferentes demandas da rede municipal de saúde. Contudo, tais contratações não possuem interdependência direta com o objeto da presente contratação, que trata especificamente do fornecimento de refeições prontas (marmitas) destinadas à UPA 24h.

Entre as contratações atualmente vigentes ou em andamento, destacam-se:

- a. Aquisição de alimentos não perecíveis por meio do Consórcio Interfederativo Santa Catarina – CINCATARINA, modalidade que se mostra vantajosa para compras em escala e grandes quantidades, observando-se a existência de quantitativos mínimos para aquisição;
- b. Contratação interna de hortifrutigranjeiros, realizada por meio do Pregão Eletrônico nº 55/2025, com vigência até março de 2026, estando em andamento novo processo licitatório (Edital nº 23/2026) para continuidade do fornecimento;
- c. Contratação interna de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, realizada por meio do Pregão Eletrônico nº 23/2025, com vigência até maio de 2026, estando o novo processo licitatório em fase interna de planejamento.

Ressalta-se, contudo, que tais contratações referem-se ao fornecimento de insumos alimentícios, enquanto o objeto do presente estudo trata do fornecimento de refeições prontas, não havendo interdependência operacional entre os contratos. Dessa forma, a presente contratação poderá ser executada de forma independente, sem prejuízo às demais aquisições realizadas pela Administração.

7. DIVISÃO EM ITENS OU LOTES

7.1. Tipo de divisão:

- Por item (cada item tem fornecedor próprio).
- Por lote (fornecedor concorre pelo lote completo).

7.2. **Justificativa:** A contratação será realizada em item único, considerando que o objeto consiste no fornecimento contínuo de refeições prontas (marmitas) destinadas à Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h, com entrega em horários previamente definidos. A divisão em itens ou lotes poderia comprometer a padronização das refeições, a logística de preparo e entrega, bem como dificultar a gestão e fiscalização contratual, especialmente pela possibilidade de atuação de múltiplos fornecedores no mesmo local. Dessa forma, a contratação em item único mostra-se mais adequada sob os aspectos de viabilidade operacional, controle sanitário e eficiência administrativa, garantindo maior organização na execução do serviço e continuidade do atendimento às necessidades da unidade.



8. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E VALOR (art. 18, § 1º, IV e VI)

8.1. Justificativa da estimativa de quantidade

Em observância ao art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a estimativa de quantidades constitui etapa essencial do planejamento da contratação, sendo realizada com base em parâmetros técnicos e operacionais, de modo a garantir o uso racional dos recursos públicos e o adequado atendimento à demanda da Secretaria Municipal de Saúde.

A estimativa de quantidade foi elaborada considerando o histórico de consumo do contrato anterior, bem como a necessidade real de atendimento da Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h.

Ressalta-se que os profissionais da unidade atuam em regime de plantão de 12 (doze) horas ininterruptas, permanecendo à disposição do empregador durante todo o período. Nessas condições, a unidade deve assegurar condições adequadas de trabalho, inclusive quanto à alimentação dos servidores, conforme diretrizes da NR-32. Da mesma forma, pacientes e eventuais acompanhantes que permanecem na unidade por período superior a 6 (seis) horas, e que não estejam em jejum por indicação clínica, também necessitam de fornecimento de alimentação durante sua permanência.

Atualmente, a equipe mínima de plantão da UPA 24h é composta por aproximadamente 15 servidores por dia, considerando profissionais distribuídos entre os turnos diurno e noturno, incluindo técnicos de enfermagem, enfermeiros, recepcionistas e demais profissionais de apoio.

Além disso, há necessidade eventual de fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes, estimando-se em média 2 refeições no período diurno e 2 no período noturno, quando a permanência na unidade ultrapassa o período mínimo considerado.

Dessa forma, estima-se uma demanda média de 19 refeições diárias. Contudo, considerando possíveis variações de demanda, substituições de profissionais, períodos de maior fluxo de atendimento e margem de segurança para garantir a continuidade do serviço, foi estabelecida a estimativa de até 23 refeições por dia.

Os quantitativos possuem caráter estimativo, uma vez que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade diária da unidade, mediante solicitação da Secretaria Municipal de Saúde.

8.2. Justificativa da estimativa de valor

A estimativa de valores é fundamentada na Pesquisa de Preços anexa, que integra o presente ETP e subsidia o Termo de Referência ou o instrumento equivalente da contratação.

Ressaltasse que o valor estimado valor estimado não vincula a Administração, sendo apenas um parâmetro indicativo da previsão orçamentária, sujeito à adequação conforme as condições de mercado verificadas no processo licitatório.

Para atualização dos parâmetros utilizados, foram realizados novos contatos com fornecedores locais do ramo, os quais informaram não haver alteração nos valores anteriormente apresentados na pesquisa de preços utilizada no Pregão Eletrônico nº 078/2025, mantendo-se, portanto, os mesmos referenciais de mercado. Destaca-se ainda que não foram utilizados valores de contratações semelhantes de outros municípios, tendo em vista que tais contratações não refletem adequadamente as peculiaridades da presente demanda,



especialmente quanto à necessidade de fornecimento diário, incluindo período noturno, finais de semana e feriados, condições que impactam diretamente na formação do preço. Assim, para a presente contratação, foi mantido o valor de referência anteriormente levantado, realizando-se apenas o ajuste no quantitativo estimado, com o objetivo de ampliar a atratividade do certame e possibilitar maior participação de fornecedores.

Conforme Pesquisa de Preços anexa (memórias de cálculo e preços unitários detalhados constam no documento de suporte).

ITEM	Descrição	Medida	QUANTIDADE	ROMANA	BUCKY'S	PALADAR	SABOR DO MEIO DIA	MÉDIA	TOTAL
1	REFEIÇÕES PRONTAS - TIPO MARMITEX TAMANHO M - Peso mínimo 700g, compostas de arroz feijão, proteína {carne de gado, frango, suíno, peixe (variando durante a semana)}, guarnição (panqueca, aipim, suflê, macarrão, batata, polenta ou legumes gratinados) e saladas simples. O Peso deverá ser de no mínimo 700g. OBS: O cardápio deverá ser elaborado e supervisionado por uma Nutricionista.	unidade	8000	R\$ 27,00	R\$ 27,00	R\$ 24,00	R\$ 30,00	R\$ 27,00	R\$ 216.000,00
									R\$ 216.000,00

9. POSSÍVEIS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Com vistas a assegurar a legalidade, a eficiência e a economicidade da contratação pretendida, deverão ser adotadas, previamente à deflagração do processo licitatório, as seguintes providências administrativas:

- Realização de levantamento formal de preços junto a fornecedores locais, conforme os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e art. 23 da Lei nº 14.133/2021, para formação da estimativa oficial de preços;
- Submissão deste ETP à autoridade competente da Secretaria Municipal de Saúde para análise e aprovação, conforme determina o art. 18 da Lei nº 14.133/2021;
- Obrigações das partes e condições contratuais e indicadores de desempenho;



- Verificação da existência de previsão orçamentária específica, com a consequente autorização da despesa pela autoridade competente, nos moldes da legislação vigente;
- Designação formal de servidor público como fiscal do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, garantindo o acompanhamento sistemático da execução contratual;
- Inclusão da contratação no Plano Anual de Contratações, se ainda não o estiver, bem como sua devida publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), em observância aos princípios da publicidade e da transparência;
- A depender do valor estimado e da estratégia da Administração, será definida a modalidade de contratação mais adequada (Pregão Eletrônico, Concorrência, ou Dispensa por valor, se couber), conforme previsão nos arts. 28 a 75 da Lei nº 14.133/2021.

Essas medidas garantem o adequado planejamento da contratação, a conformidade legal dos procedimentos e o atendimento das necessidades públicas com eficiência, transparência, continuidade e racionalidade administrativa

10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE CONTROLE

A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas apresenta, em sua essência, baixo impacto ambiental, sendo considerada uma atividade de natureza essencialmente administrativa e de apoio operacional, sem geração significativa de poluentes, resíduos perigosos ou efluentes que demandem tratamento especial.

No entanto, como medida preventiva e em consonância com os princípios da administração sustentável, previstos na Lei nº 14.133/2021 (art. 11, IV), alguns aspectos ambientais devem ser observados e gerenciados durante a execução do contrato:

10.1. Impactos identificados

- Geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens de alumínio ou plástico, talheres, restos de alimentos;
- Descarte inadequado de produtos perecíveis deteriorados ou sobras alimentares;
- Emissões de carbono no transporte dos produtos, principalmente quando oriundos de regiões distantes;
- Consumo de água e energia para higienização, preparo das refeições.

10.2. Medidas mitigadoras ou requisitos ambientais

Para mitigar os possíveis impactos ambientais, a empresa contratada deverá observar as seguintes boas práticas:

- Realizar a coleta e descarte adequado dos resíduos gerados na instalação, conforme as normas da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);
- Utilizar, sempre que possível, equipamentos com eficiência energética, com certificação de baixo consumo;
- Exigência, sempre que viável, de embalagens sustentáveis: recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;



- Controle rigoroso de perdas e desperdícios, por meio de entregas fracionadas conforme cronograma de consumo.

Considerando a natureza dos serviços, os impactos ambientais associados são mínimos, pontuais e facilmente controláveis, especialmente quando mitigados com as práticas acima. Dessa forma, a contratação é ambientalmente viável, e encontra-se alinhada ao compromisso da Administração Pública com o desenvolvimento sustentável e a gestão consciente dos recursos públicos

11. CONCLUSÃO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado em observância ao disposto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e tem por objetivo apresentar os elementos técnicos e as justificativas necessárias à instrução do processo de contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas (marmitas) destinadas à Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h do Município de Herval d'Oeste/SC.

A contratação mostra-se necessária e adequada, considerando a inexistência de estrutura própria para preparo de refeições, a necessidade de garantir alimentação aos profissionais que atuam em regime de plantão, bem como a pacientes e acompanhantes que permanecem na unidade por período prolongado, assegurando condições adequadas de trabalho e atendimento humanizado no âmbito da assistência em saúde.

Dessa forma, a medida contribui para a continuidade dos serviços de saúde e para a eficiência da gestão pública, devendo ser considerada como prioridade administrativa no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

Por fim, recomenda-se o prosseguimento da tramitação administrativa, com a elaboração do Termo de Referência, instauração do processo licitatório e adoção das demais providências legais cabíveis, visando à efetiva contratação do serviço e à garantia do atendimento regular das necessidades da UPA 24h.