

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)			
1. SETOR REQUISITANTE			
Centro de Custo: Administração Municipal, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria de Educação, Secretaria Cultura, Esporte e Turismo e Fundo Municipal de Saúde		Data: 25/05/2026	
Local de Entrega: Secretaria de Administração e Finanças – Prédio da Prefeitura, sito na Rua Nereu Ramos, 609 – Centro, Secretaria Municipal de Assistência Social, localizada na Rua Jorge Lacerda, 1395, Bairro Centro, Unidade de Alimentação Escolar Municipal – UAME, localizada na BR -285 - Linha Seminário, Secretaria Municipal de Saúde, localizada na Rua Jorge Lacerda, 1367, Bairro Centro e Ginásio de Esportes Abelle Bez Batti, localizada na Rua Nereu Ramos – Centro.			Fornecedor/Contratado: Após o transcorrer do certame licitatório.
Responsável pela Demanda/Requistante: Rosangela Teixeira		Nº Matrícula: 1-6529	
		e-mail: adm@turvo.sc.gov.br	
2. GRAU DE PRIORIDADE			
<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Urgente	Motivação:	
3. MODALIDADE LICITAÇÃO/CONTRATAÇÃO DIRETA PRETENDIDA:			
<input checked="" type="checkbox"/> Pregão	<input type="checkbox"/> Leilão	<input type="checkbox"/> Dispensa	PROCEDIMENTO AUXILIAR
<input type="checkbox"/> Concorrência	<input type="checkbox"/> Diálogo Competitivo		<input type="checkbox"/> Registro de Preços
<input type="checkbox"/> Concurso	<input type="checkbox"/> Inexigibilidade		<input type="checkbox"/> Credenciamento
4. INTRODUÇÃO:			
<p>As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultado na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos.</p> <p>Neste contexto, considerando o disposto no art. 18, § 1º e incisos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o presente documento apresenta o(s) estudo(s) técnico(s) preliminar(es) que visam assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pretendida e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor Termo de Referência ou Projeto Básico.</p>			
5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (art. 18, § 1º, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 2021).			
A contratação de gêneros alimentícios tem como objetivo garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentação para diversas instituições municipais, assegurando a nutrição, o bem-estar e a eficiência dos serviços prestados à comunidade. A seguir, a descrição detalhada das necessidades organizadas por tópicos:			
1. Garantia de Alimentação Nutricionalmente Adequada			
<ul style="list-style-type: none"> • Atendimento às necessidades nutricionais: Fornecimento de alimentos que atendam às exigências nutricionais de alunos da rede municipal de ensino (incluindo escolas, creches e pré-escolas), servidores, profissionais da saúde, pessoas em situação de vulnerabilidade, atletas, participantes de eventos culturais. • Dieta balanceada e diversificada: Oferta de produtos alimentícios saudáveis e variados, respeitando diretrizes nutricionais específicas para cada público atendido, incluindo restrições alimentares e necessidades especiais. 			
2. Manutenção da Regularidade e Continuidade do Fornecimento			
<ul style="list-style-type: none"> • Atendimento contínuo e regular: O fornecimento de gêneros alimentícios deve ocorrer de forma ininterrupta para garantir o funcionamento adequado das escolas, creches e demais instituições, contribuindo para a qualidade dos serviços públicos. • Previsão da quantidade necessária: Planejamento da demanda conforme o número de alunos matriculados, servidores, beneficiários e eventos, evitando desperdícios ou insuficiências. 			
3. Promoção da Saúde e Bem-Estar			

- **Contribuição para a saúde:** Alimentação adequada para estudantes da rede municipal, servidores, pacientes da rede pública de saúde, assistidos por programas sociais e participantes de atividades culturais e esportivas.
- **Bem-estar físico e cognitivo:** Uma nutrição de qualidade auxilia no desenvolvimento infantil e acadêmico, melhora a disposição, a concentração e o desempenho dos profissionais e beneficiários, contribuindo para a prestação eficiente dos serviços públicos.

4. Impacto na Eficiência e Qualidade dos Serviços

- **Melhoria no desempenho escolar e profissional:** A alimentação adequada influencia diretamente na produtividade dos servidores, no aprendizado dos alunos e na qualidade dos serviços prestados à população.
- **Ambiente produtivo e acolhedor:** A oferta de refeições equilibradas favorece um ambiente educacional e de trabalho mais saudável e eficiente, garantindo o bem-estar de todos os envolvidos.

5. Promoção da Igualdade de Oportunidades e Inclusão Social

- **Equidade no acesso à alimentação:** Garantia de alimentação adequada para todos os alunos, beneficiários dos serviços sociais, eventos culturais e esportivos, bem como para profissionais da saúde e segurança pública.
- **Apoio às populações vulneráveis:** A alimentação fornecida nas escolas, creches e programas sociais é essencial para garantir que crianças, adolescentes e demais grupos em situação de vulnerabilidade tenham acesso a refeições dignas e nutritivas.

6. Atendimento às Demandas das Instituições Municipais

- **Demanda constante:** O fornecimento de alimentos deve ser planejado e executado de forma contínua para suprir as necessidades da educação, administração pública, saúde, assistência social, cultura, esportes e segurança.
- **Adequação às necessidades específicas:** Cada instituição possui particularidades em relação ao consumo de gêneros alimentícios, exigindo planejamento para atender adequadamente cada demanda.

7. Apoio à Gestão Administrativa e Operacional

- **Facilidade no planejamento:** A regularidade no fornecimento de gêneros alimentícios contribui para a organização dos serviços públicos e educacionais, garantindo a eficiência das atividades administrativas e operacionais.
- **Eficiência na execução dos serviços:** A alimentação adequada para alunos, servidores e beneficiários auxilia na continuidade e qualidade dos serviços essenciais prestados à comunidade.

Conclusão

A contratação parcelada de gêneros alimentícios (panificação e confeitaria) para atender as necessidades essenciais da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino, para manutenção das secretarias da Administração Municipal e do Fundo Municipal de Saúde, do município de Turvo/SC. O fornecimento contínuo e planejado de alimentos promove a saúde, o bem-estar, a eficiência dos serviços públicos e a inclusão social. Além disso, reforça o compromisso do município com a qualidade da educação, o desenvolvimento infantil e acadêmico, e a promoção de melhores condições de vida para a população atendida. A contratação também garante suporte adequado para reuniões, eventos institucionais e atividades promovidas pelas secretarias, assegurando a oferta de itens de consumo diário, como café da manhã, lanches e demais refeições necessárias ao bom funcionamento das atividades administrativas e operacionais.

6. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (art. 18, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021) – OPCIONAL ATÉ A ELABORAÇÃO DO PCA

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021, entendemos desnecessária de tal demonstração, uma vez que, o dispositivo legal citado diz que a previsão da contratação no plano de contratações anual, só se faz necessário quando o mesmo for elaborado, e, CONSIDERANDO o disposto no art. 12, inciso VII da Lei Federal nº 14.133, de 2021 estamos legalmente desobrigados a elaborar tal mecanismo de planejamento.

Entretanto, é de bom tom registrar que esse tipo de contratação já possui previsão orçamentária em nossa lei orçamentária.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso III da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

1. Qualidade dos Produtos

Os gêneros alimentícios fornecidos deverão apresentar condições adequadas de consumo, estar livres de contaminações, deteriorações, odores estranhos, bolores, insetos ou quaisquer outros elementos que comprometam sua qualidade. Os produtos deverão atender às especificações constantes no Termo de Referência e à legislação sanitária vigente.

2. Embalagem e Identificação

Os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas ao transporte e armazenamento, íntegras e em perfeitas condições de conservação. As embalagens deverão conter, quando aplicável, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e demais informações exigidas pela legislação vigente.

3. Regularidade Sanitária e Legal

A contratada deverá possuir todas as licenças, alvarás e autorizações exigidos pelos órgãos competentes para o exercício da atividade, especialmente aquelas relacionadas à vigilância sanitária.

4. Capacidade Operacional

A contratada deverá possuir estrutura operacional compatível com os quantitativos estimados, dispendo de instalações, equipamentos e veículos adequados para armazenamento, manuseio e transporte dos produtos, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

5. Entrega dos Produtos

A contratada deverá realizar as entregas de forma parcelada, nos locais indicados pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos no Termo de Referência, garantindo a manutenção da qualidade e das condições adequadas de conservação dos produtos durante o transporte.

6. Disponibilidade de Fornecimento

A contratada deverá assegurar o fornecimento contínuo dos itens durante toda a vigência contratual, atendendo às demandas da Administração sem interrupções que comprometam a execução das atividades das unidades atendidas.

7. Atendimento e Comunicação

A contratada deverá manter canal de comunicação eficiente para recebimento de solicitações, substituição de produtos recusados, esclarecimento de dúvidas e resolução de ocorrências relacionadas ao fornecimento.

8. Procedência dos Produtos

A contratada deverá garantir a procedência dos produtos fornecidos, mediante apresentação de documentação fiscal correspondente, sempre que solicitada pela Administração.

9. Sustentabilidade

A contratada deverá observar a legislação ambiental aplicável às suas atividades e, sempre que possível, adotar práticas que contribuam para a redução de desperdícios e para a adequada destinação dos resíduos gerados.

Observação:

Os requisitos acima visam garantir a qualidade dos produtos, a segurança alimentar, a continuidade do abastecimento e o atendimento adequado das necessidades da Administração Municipal, em conformidade com a legislação vigente.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso IV da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO
1	3.350	kg	Pão caseiro sovado, peso médio de 600g por unidade. Produto fresco, macio, assado adequadamente, sem sinais de ressecamento, mofo ou fermentação excessiva. Embalado em saco plástico atóxico próprio para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
2	150	Pcte	Pão de forma sem glúten, fatiado, destinado a dietas com restrição de glúten. Embalagem contendo 300g a 350g, acondicionado em saco plástico atóxico próprio para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e rotulagem conforme legislação vigente.
3	1.290	kg	Pão de sanduíche fatiado, com aproximadamente 25g por fatia, fabricado no máximo até 12 horas antes da entrega. Produto macio, sem sinais de ressecamento ou fermentação excessiva. Embalado em saco plástico atóxico próprio para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.

4	2.000	kg	Pão doce com farofa, com peso aproximado de 50g por unidade, fabricado no máximo até 12 horas antes da entrega. Produto macio, assado adequadamente, com cobertura tipo farofa. Embalado em saco plástico atóxico próprio para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
5	2.060	kg	Pão doce tipo hot dog, com peso aproximado de 50g por unidade, fabricado no máximo até 12 horas antes da entrega. Produto macio, sem sinais de ressecamento ou fermentação excessiva. Embalado em saco plástico atóxico próprio para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
6	1.500	kg	Pão doce tipo massinha lisa, com peso aproximado de 50g por unidade. Produto fresco, macio e assado adequadamente. Embalado em plástico transparente atóxico, contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.
7	2.215	kg	Pão francês tipo d'água, com peso aproximado de 50g por unidade, fabricado no máximo até 12 horas antes da entrega. Produto com casca levemente crocante e miolo macio, sem sinais de ressecamento, fermentação excessiva ou carbonização. Embalado em saco plástico atóxico próprio para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
8	200	kg	Pão francês integral, com peso aproximado de 50g por unidade, elaborado com farinha integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, fibras e vitamina B9. Produto fresco, macio e assado adequadamente. Embalado em saco plástico atóxico próprio para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
9	341	kg	Bolo amanteigado com cobertura de coco ralado. Produto fresco, macio, assado adequadamente e sem sinais de ressecamento ou mofo. Embalado adequadamente para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
10	336	kg	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate. Produto fresco, macio, assado adequadamente e sem sinais de ressecamento ou mofo. Embalado adequadamente para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
11	281	kg	Bolo de chocolate com cobertura de chocolate. Produto fresco, macio, assado adequadamente e sem sinais de ressecamento ou mofo. Embalado adequadamente para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
12	331	kg	Bolo de farinha de milho. Produto fresco, macio, assado adequadamente e sem sinais de ressecamento ou mofo. Embalado adequadamente para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
13	5	Cent o	Docinhos de confeitaria tipo coquetel, sabores diversos, com peso aproximado de 25g por unidade, acondicionados em forminhas descartáveis apropriadas para alimentos. Fabricados no máximo até 48 horas antes da entrega.
14	350	kg	Pão de queijo assado, com peso aproximado de 50g por unidade, fabricado no máximo até 12 horas antes da entrega. Produto macio, assado adequadamente e sem sinais de ressecamento. Embalado em saco plástico atóxico próprio para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente.
15	150	kg	Torta doce elaborada com massa tipo pão-de-ló, contendo recheios variados, tais como bombom, abacaxi, coco, morango ou quatro leites, conforme solicitação. Produto fresco, acondicionado adequadamente para transporte e conservação, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.
16	15	kg	Torta fria recheada com frango e frios, elaborada com pão de forma sem casca, contendo no mínimo maionese, milho, ervilha, pepino, cenoura e tomate. Produto acondicionado

			adequadamente para conservação refrigerada, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.
17	5.600	Unid	Bananinha mini, composta por massa de trigo recheada com banana, frita e polvilhada com açúcar e canela, com peso aproximado de 20g a 30g por unidade. Produto fresco, sem excesso de óleo ou sinais de queimadura.
18	37	Cent o	Folhados mini, salgado assado folhado, sabores diversos conforme solicitação da contratante, com peso aproximado de 20g a 30g por unidade. Produto fresco, assado adequadamente e acondicionado em embalagem apropriada para alimentos.
19	67	Cent o	Mini coxinha frita de frango, com peso aproximado de 20g a 30g por unidade. Produto fresco, com massa macia e recheio adequadamente preparado, sem excesso de óleo ou sinais de queimadura.
20	87	Cent o	Mini croquete frito de carne moída, com peso aproximado de 20g a 30g por unidade. Produto fresco, sem excesso de óleo ou sinais de queimadura.
21	500	Unid	Mini hambúrguer recheado, composto por pão tipo mini hambúrguer, maionese, hambúrguer, queijo, tomate e alface, com peso aproximado de 80g a 120g por unidade. Produto fresco e acondicionado adequadamente para consumo.
22	1.900	Unid	Mini pão de queijo tradicional, assado adequadamente, macio e sem sinais de ressecamento, com peso aproximado de 15g a 25g por unidade.
23	37	Cent o	Mini pastel assado recheado com carne moída, com peso aproximado de 20g a 30g por unidade. Produto fresco, assado adequadamente e acondicionado em embalagem apropriada para alimentos.
24	37	Cent o	Mini pastel assado recheado com frango, com peso aproximado de 20g a 30g por unidade. Produto fresco, assado adequadamente e acondicionado em embalagem apropriada para alimentos.
25	127	Cent o	Mini pastel frito recheado com carne ou frango, com peso aproximado de 20g a 30g por unidade. Produto fresco, sem excesso de óleo ou sinais de queimadura.
26	127	Cent o	Mini risoles frito de frango, com peso aproximado de 20g a 30g por unidade. Produto fresco, sem excesso de óleo ou sinais de queimadura.
27	3.300	Unid	Mini rosquinha de polvilho frita, com peso aproximado de 15g a 25g por unidade. Produto fresco, crocante e sem excesso de óleo ou sinais de queimadura.
28	2.650	Unid	Mini sanduíche de pão de forma integral recheado com frango ou atum, com peso aproximado de 60g a 90g por unidade. Produto fresco, acondicionado adequadamente para conservação e consumo.
29	3.900	Unid	Mini pizza assada, sabores diversos conforme solicitação da contratante, composta por massa, molho de tomate, queijo, recheio e orégano, com diâmetro aproximado de 8cm a 12cm ou peso aproximado de 60g a 100g por unidade. Produto fresco, acondicionado adequadamente para alimentos.
30	10	kg	Biscoito caseiro dos tipos maisena, polvilho, farinha de milho ou farinha de trigo. Produto fresco, crocante, sem sinais de umidade, mofo ou quebra excessiva. Embalado adequadamente para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.
31	10	kg	Broa tipo biscoito, elaborada com polvilho doce, acondicionada em embalagem que mantenha a integridade do produto sem quebras excessivas. Produto crocante e macio, isento de mofo, umidade excessiva ou sinais de carbonização.
32	590	kg	Cavaquinho doce frito. Produto fresco, sem excesso de óleo ou sinais de queimadura.
33	170	kg	Empadão recheado com frango, milho, ervilha e palmito. Produto fresco, assado adequadamente e acondicionado em embalagem apropriada para alimentos.
34	1.010	kg	Rosca de polvilho assada. Produto fresco, crocante e acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.
35	3.000	Unid	Sanduíche simples tamanho médio, elaborado com pão de forma ou pão francês, recheado com queijo, maionese e presunto ou outro recheio equivalente conforme solicitação da contratante. Produto fresco e acondicionado adequadamente para consumo.

36	2.500	kg	Pão doce tipo “canelinha” ou pão de canela, individual, com peso aproximado de 50g por unidade, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal preferencialmente isenta de gordura trans, fermento biológico, sal e canela em pó. Produto assado, com coloração uniforme, miolo macio, sabor e aroma característicos de canela, sem odores ou sabores estranhos. Acondicionado em pacotes plásticos atóxicos, transparentes e resistentes, contendo identificação do produto, ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade e identificação do produtor. Transporte em caixas higienizadas e apropriadas para alimentos.
37	3.000	kg	Pão tipo bisnaguinha, de massa macia, coloração uniforme, textura leve e sabor característico, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, ovos, óleo vegetal ou gordura vegetal sem gordura trans, sal e fermento biológico. Peso unitário aproximado de 15g a 30g por unidade. Produto bem assado, sem partes queimadas, com miolo macio e sem ressecamento. Não será admitida a utilização de conservantes ou aditivos em desacordo com a legislação sanitária vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de aproximadamente 500g.
38	2.500	kg	Pão tipo hambúrguer, formato redondo, elaborado com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal ou margarina, fermento biológico e sal. Produto macio, assado adequadamente, com cor, sabor e aroma característicos, sem sinais de mofo, fermentação excessiva ou odor rançoso, podendo conter cobertura com gergelim. Acondicionado em pacote plástico transparente, atóxico, resistente e vedado, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso aproximado de 500g.

8.1. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

- Para a **Secretaria de Educação**, a relação entre a demanda prevista e a quantidade de cada item necessário para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação dos alunos da rede municipal de ensino fundamental e infantil do município de Turvo/SC, foi fundamentada com base nos seguintes critérios:

Demanda prevista:

O número total de alunos matriculados nas escolas da rede municipal, considerando os níveis de ensino (fundamental, infantil e creche) quantidade de **base como referência 2025 – 1.400 alunos.**

A carga horária das atividades escolares, especificando a frequência e o número de refeições diárias fornecidas.

Base como referência 2025 – 1.400 alunos.

Integral – Creches e Pré

Café da manhã	Café da tarde
590	590

Escolas Integrais – Fundamental

Lanche da manhã	Café da tarde
480	480

Escolas Matutino

Lanche	Fruta
120	120

Escolas Vespertino

Lanche	Fruta
136	136

O cardápio escolar, elaborado conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), indicando a variedade e a quantidade necessária para cada refeição, elaborado pela nutricionista a Srta. Alice Pereira Prestes CRN nº 11441 e RT 1233/2023.

Quantidade de cada item:

Foi calculado com base no cardápio nutricional e na estimativa do consumo diário por aluno.

Considerar a duração do período de fornecimento planejado, alinhado ao início do ano letivo.

Ajustado a quantidade para evitar desperdícios ou insuficiências, garantindo um estoque suficiente para atender à demanda.

- Para **Administração Municipal e demais Secretarias e Fundo**, a demanda foi estabelecida conforme as ações, projetos e atividades a serem desenvolvidas ao longo do ano. Embora não seja viável programar a quantidade exata de cada item para cada secretaria, devido à natureza variável das demandas, será considerado um planejamento mínimo para eventos e atividades recorrentes, com base no calendário municipal e em registros de consumo de ações anteriores. Além disso, a gestão do fornecimento manterá flexibilidade para atender a demandas emergentes que possam surgir ao longo do ano, garantindo a otimização dos recursos públicos e a eficiência na execução das ações promovidas pelas secretarias.

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO (art. 18, § 1º, inciso V da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de verificar a viabilidade econômica e financeira da contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, compreendendo produtos de panificação e confeitaria, destinados ao atendimento das demandas da Administração Municipal, do Fundo Municipal de Saúde, da Secretaria Municipal de Assistência Social, da Secretaria Municipal de Esporte e da Secretaria Municipal de Educação.

O levantamento de mercado foi realizado por meio de pesquisa junto às plataformas Banco de Preços e BLL Compras. A consulta ao Banco de Preços permitiu o acesso a informações consolidadas sobre valores praticados em contratações públicas realizadas em âmbito nacional, enquanto a plataforma BLL Compras possibilitou a análise de preços obtidos em processos licitatórios realizados por entes públicos por meio de seu sistema eletrônico.

Os dados coletados foram analisados e comparados, observando-se as especificações dos itens, as condições de fornecimento e a compatibilidade com as necessidades do Município de Turvo/SC. A pesquisa possibilitou a identificação dos preços médios praticados no mercado para objetos semelhantes ao pretendido.

Com base nos resultados obtidos, foi definida a estimativa de valor para a futura contratação, considerando critérios de economicidade, eficiência, regionalidade e compatibilidade com os preços praticados pela Administração Pública. Dessa forma, busca-se assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VI da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O valor estimado da contratação é de R\$ 801.295,43 (oitocentos e um mil, duzentos e noventa e cinco reais e quarenta e três centavos).

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 18, § 1º, inciso VII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios de panificação e confeitaria, conforme demanda da Administração Municipal, Fundo Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante emissão de autorização de fornecimento, permitindo o atendimento das necessidades específicas de cada unidade requisitante ao longo da vigência contratual, evitando desperdícios, armazenamento excessivo e desabastecimento.

A solução contempla a produção, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração, observando as normas sanitárias vigentes e os padrões de qualidade exigidos para alimentos destinados ao consumo humano.

Considerando a natureza dos itens contratados, muitos deles perecíveis e produzidos sob demanda, a contratação deverá assegurar a disponibilidade contínua dos produtos necessários para atendimento das atividades administrativas, educacionais, sociais, esportivas e de saúde desenvolvidas pelo Município.

A adoção do fornecimento parcelado apresenta-se como a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, pois permite maior controle do consumo, melhor gestão dos recursos públicos, redução de perdas por vencimento e adequação às necessidades efetivamente verificadas durante a execução contratual.

Com a implementação da solução, espera-se garantir o abastecimento regular das unidades atendidas, a continuidade dos serviços públicos, a segurança alimentar dos usuários e a adequada execução das atividades institucionais promovidas pelo Município.

12. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VIII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O agrupamento em lotes justifica-se em virtude de os itens terem natureza semelhante, podendo ser fornecidos pelas mesmas empresas de forma a não prejudicar a competitividade do certame. Ademais, essa organização visa atender a diversos objetivos, como a eficiência na fiscalização do contrato, a facilidade na entrega dos produtos e o gerenciamento integrado dos contratos, igualmente, reduzir custos com frete, já que, sempre que possível, os itens dos lotes são solicitados na mesma data. Além das razões citadas, o agrupamento desses itens em lotes poderá ser mais atrativo por gerarem maior valor de contratação futura; possibilitar maior economia de escala com a redução de preços por parte das licitantes em razão de maior volume de negócios; poderá ainda diminuir as chances de desinteresse dos licitantes por itens não tão atrativos por conta de baixo valor.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, § 1º, inciso IX da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A contratação de empresa(s) para o fornecimento de gêneros alimentícios (padaria e confeitaria) tem como objetivo atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, garantindo a alimentação adequada e contínua para os alunos da rede municipal de ensino (incluindo creches, pré-escolas e escolas), bem como das demais secretarias e instituições municipais, que utilizarão os insumos para reuniões, eventos institucionais e atividades específicas.

Os resultados esperados incluem:

- **Garantir o fornecimento contínuo de alimentação adequada** para os alunos da rede municipal, contribuindo para seu desenvolvimento físico, cognitivo e acadêmico, além de fornecer suporte às reuniões e eventos da Administração Municipal, do Fundo Municipal de Saúde, da Secretaria Municipal de Assistência Social.
- **Contribuir para a qualidade de vida dos atendidos**, prevenindo problemas nutricionais e incentivando hábitos alimentares saudáveis, essenciais para o aprendizado, a produtividade e o bom desempenho das atividades institucionais.
- **Assegurar a eficiência na gestão dos recursos públicos**, garantindo entregas dentro dos prazos, com qualidade, transparência e economicidade, otimizando a realização de eventos e reuniões institucionais.
- **Favorecer a inclusão social e a equidade**, garantindo alimentação escolar para estudantes em situação de vulnerabilidade e apoio nutricional para eventos públicos e institucionais promovidos pelas secretarias municipais.

Esses resultados fortalecem a qualidade dos serviços educacionais e administrativos, promovem bem-estar e eficiência na gestão pública e garantem um atendimento digno e sustentável à população.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (art. 18, § 1º, inciso X da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A administração antes da celebração do contrato deverá tomar as seguintes providências:

- a) Definições dos servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual;
- b) Definições dos locais onde serão armazenados os equipamentos da CONTRATADA;
- c) Definição de planos de trabalho com vistas à boa execução contratual;
- d) Acompanhamento rigoroso das ações previstas nos projetos apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, § 1º, inciso XI da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Após análise, foi verificado que não existem contratações correlatas e/ou interdependentes relacionadas ao objeto deste processo. A contratação da empresa para fornecimento de gêneros alimentícios não depende de outros contratos ou serviços para sua plena execução.

16. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (art. 18, § 1º, inciso XII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Segue uma análise dos possíveis impactos e medidas mitigadoras:

Impactos Ambientais:

1. **Geração de resíduos alimentares:**
 - **Especificidade para o município:** A coleta e descarte inadequados de resíduos alimentares podem causar problemas como o acúmulo de lixo e a atração de vetores de doenças, impactando negativamente o meio ambiente e a saúde pública.
 - **Medida Mitigadora:** Implementação de práticas de gestão adequada de resíduos, como a compostagem de resíduos orgânicos, reciclagem de embalagens e treinamento das equipes para garantir o descarte correto de materiais.
2. **Emissões de CO₂ pelo transporte dos alimentos:**

- **Especificidade para o município:** O transporte dos alimentos até os locais de entrega pode gerar emissões de gases poluentes, contribuindo para a poluição do ar e o agravamento do aquecimento global.
 - **Medida Mitigadora:** Adotar veículos mais eficientes e sustentáveis (como os movidos a gás ou energia elétrica) e otimizar as rotas de entrega, minimizando a emissão de gases e o consumo de combustível.
3. **Consumo de água e energia durante o armazenamento e preparação dos alimentos:**
- **Especificidade para o município:** O uso excessivo de água e energia nas unidades de alimentação escolar, e nas demais secretarias e/ou instituições, pode levar ao desperdício desses recursos naturais, prejudicando a sustentabilidade ambiental.
 - **Medida Mitigadora:** Incentivar práticas de uso eficiente de água e energia, como a instalação de sistemas de economia de água (ex: torneiras automáticas) e o uso de equipamentos de baixo consumo energético, além da promoção de campanhas de conscientização junto aos colaboradores.
4. **Uso de embalagens plásticas e descartáveis:**
- **Especificidade para o município:** O uso excessivo de embalagens plásticas e outros materiais descartáveis durante o fornecimento de alimentos pode gerar grandes volumes de lixo, impactando diretamente o meio ambiente local.
 - **Medida Mitigadora:** Substituição de embalagens plásticas por alternativas biodegradáveis ou reutilizáveis, e incentivo à redução de descartáveis no processo de fornecimento de refeições.
5. **Impacto nas áreas de armazenamento e infraestrutura:**
- **Especificidade para o município:** A construção ou ampliação de instalações para armazenamento de alimentos pode afetar áreas de vegetação ou alterar o uso do solo local, interferindo nos ecossistemas circundantes.
 - **Medida Mitigadora:** Garantir que os projetos de construção e ampliação sigam as normas ambientais de preservação e respeito aos ecossistemas locais, além de promover a recuperação de áreas afetadas.

Conclusão:

As medidas mitigadoras apresentadas visam minimizar os impactos ambientais do processo de fornecimento de gêneros alimentícios, garantindo que a operação seja realizada de maneira sustentável, responsável e conforme as normas ambientais vigentes. Essas ações contribuem para a preservação dos recursos naturais e a redução do impacto ambiental, promovendo o desenvolvimento sustentável no município.

17. INDICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL: - Secretaria de Administração e Finanças	<input checked="" type="checkbox"/> Gestor	Nome: Guilherme Bordignon	Matrícula nº: 1-5993
	<input checked="" type="checkbox"/> Fiscal	Nome: Paula Iraquel Francisco Ramos	Matrícula nº: 1-7228
GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL: - Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo	<input checked="" type="checkbox"/> Gestor	Nome: Marcos Antônio Osório Monteiro	Matrícula nº: 1-6819
	<input checked="" type="checkbox"/> Fiscal	Nome: Gabriel Almeida da Silva	Matrícula nº: 1-6837
GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL: - Secretaria de Educação	<input checked="" type="checkbox"/> Gestor	Nome: Rosangela Teixeira	Matrícula nº: 1-6529
	<input checked="" type="checkbox"/> Fiscal	Nome: Ketlen Goularte Prates	Matrícula nº: 7515
GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL: -Fundo Municipal de Saúde	<input checked="" type="checkbox"/> Gestor	Nome: Denise Lima de Souza Mattos	Matrícula nº: 1-2222
	<input checked="" type="checkbox"/> Fiscal	Nome: Mauro Cesar dos Reis	Matrícula nº: 1- 1114
GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL: -Secretaria Municipal de Assistência Social	<input checked="" type="checkbox"/> Gestor	Nome: Michele Kohls	Matrícula nº: 1-6578
	<input checked="" type="checkbox"/> Fiscal	Nome: José Luiz Bez Batti	Matrícula nº: 1-6767

18. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE



A QUE SE DESTINA. (art. 18, § 1º, inciso XIII da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudos Preliminares realizados, DECLARO que essa contratação é adequada, uma vez que, após a análise detalhada dos requisitos legais, técnicos e financeiros envolvidos, conclui-se que a contratação:

Está de acordo com as necessidades do município de Turvo/SC, concluindo-se que a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios (padaria e confeitaria) é adequada para o atendimento das demandas específicas da rede de ensino municipal, das secretarias e instituições.

Esses insumos são indispensáveis para garantir a alimentação de servidores, alunos da rede de ensino municipal, pacientes, beneficiários de programas sociais, atletas e profissionais da segurança, assegurando o bom funcionamento das atividades e serviços prestados. A aquisição cumpre os critérios de economicidade, eficiência e regularidade, fundamentais para a administração pública.

Portanto, a contratação em questão mostra-se plenamente alinhada às necessidades operacionais e aos objetivos de interesse público, sendo recomendada a sua formalização.

OBS.: na forma do art. 18, § 2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, “o **estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo** e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas”.

Turvo/SC, 29 de maio de 2026.

Rosangela Teixeira
Diretora de Educação