ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRICIÚMA/SC

Processo Administrativo nº 123

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e sob demanda de refeições preparadas, compreendendo almoços, jantares e lanches, com preparo, acondicionamento, transporte e entrega nos pontos indicados pela Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma/SC.

Criciúma, setembro de 2026.

1 – INTRODUÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar avalia a viabilidade da realização de novo processo licitatório destinado à contratação de empresa especializada para assegurar a continuidade do fornecimento de refeições aos profissionais e às ações da Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma. O Contrato nº 113/FMS/2021, firmado em 26 de novembro de 2021, possui vigência somente até 26 de novembro de 2026 e não admite nova prorrogação, tornando necessária a conclusão tempestiva da nova licitação.

A necessidade é permanente e decorre do funcionamento ininterrupto de serviços de saúde, de jornadas prolongadas e de atividades extraordinárias, como campanhas, nas quais a disponibilização de alimentação adequada contribui para a continuidade operacional, a segurança alimentar e a manutenção das equipes em serviço. A ausência de nova contratação poderá interromper o fornecimento e afetar unidades que funcionam 24 horas, serviços de apoio e ações coletivas de saúde. A formalização por contrato administrativo mostra-se adequada em razão da necessidade permanente e contínua, da previsibilidade do atendimento e da obrigação de assegurar disponibilidade regular durante toda a vigência, sem prejuízo de que os pedidos e pagamentos observem as quantidades efetivamente demandadas e entregues.

2 – FUNDAMENTAÇÃO E ENQUADRAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O objeto caracteriza-se como serviço comum de natureza continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente no edital mediante especificações usuais de mercado.

Recomenda-se a realização de pregão eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço global do lote, mantendo-se os preços unitários de cada item para fins de medição e pagamento. A contratação será formalizada por contrato administrativo, com vigência inicial de 12 (doze) meses, admitidas prorrogações sucessivas nos limites dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstradas a vantajosidade, a disponibilidade orçamentária e a continuidade da necessidade. A Administração pagará somente pelas quantidades efetivamente solicitadas, entregues e atestadas.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Preparo das refeições em estabelecimento regularmente licenciado e compatível com a atividade;
- Responsável técnico nutricionista regularmente inscrito no conselho profissional competente;
- Cardápios elaborados, assinados e supervisionados pelo nutricionista, submetidos previamente à fiscalização;
- Observância das normas sanitárias aplicáveis, em especial das boas práticas para serviços de alimentação;
- Acondicionamento individual, integridade das embalagens e prevenção de contaminação cruzada;
- Transporte em veículos e recipientes apropriados, com manutenção das condições higiênico-sanitárias e das temperaturas de segurança;
- Entrega ponto a ponto, nos dias, horários e locais informados pela Secretaria;
- Capacidade de atendimento diário e de demandas extraordinárias, inclusive finais de semana e feriados;
- Plano de contingência para falhas de produção, transporte ou abastecimento, sem interrupção do fornecimento;
- Manutenção das condições de habilitação, licenças, alvarás e registros durante toda a execução.

4 – ESTIMATIVA DA DEMANDA

Item	Descrição	Unidade	Quantidade anual estimada	Observação
01	Refeição principal individual (almoço ou jantar), com preparação quente e salada separada, conforme cardápio e gramaturas.	unidade	62.660	241 servidores × 260 dias úteis × 1 refeição = 62.660 unidades anuais;
02	Lanche individual para campanhas e ações de saúde, conforme opções e gramaturas definidas.	unidade	2.000	Estimativa mantida para campanhas e ações de saúde eventuais; fornecimento sob demanda, sem periodicidade diária.

Para as refeições principais (almoço e jantar), o número de servidores lotados nos locais atendidos totaliza 241 (duzentos e quarenta e um). São contemplados os profissionais que atuam no SAMU, na Vigilância Epidemiológica, no Programa CAPS III, no Almoxarifado Central da Saúde, no CEO, no CCZ e na Central de Transportes, além do fornecimento de alimentação para eventuais campanhas de saúde. A estimativa anual das refeições principais considera 241 servidores, 260 dias úteis e uma refeição por servidor por dia, totalizando 62.660 unidades (241 × 260 × 1). Para os lanches, mantém-se a estimativa de 2.000 unidades anuais, destinadas a campanhas e ações de saúde esporádicas, sem fornecimento diário e sem aplicação do cálculo de servidores por dias úteis. O quantitativo possui natureza estimativa e deverá ser ajustado às solicitações efetivamente emitidas, inclusive em razão de escalas, afastamentos, feriados e alterações operacionais.

A Administração pagará exclusivamente pelas unidades efetivamente solicitadas, entregues, recebidas e atestadas. Variações diárias são inerentes ao objeto e deverão ser absorvidas dentro do quantitativo contratual estimado, sem garantia de consumo mínimo.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO E ALTERNATIVAS			
Alternativa	**Viabilidade**	**Vantagens**	**Limitações**
Execução direta pelo Município	Baixa	Controle direto da produção.	Exige cozinha industrial, equipe, licenças, veículos, compras e gestão especializada.
Vale-alimentação ou reembolso	Inadequada	Flexibilidade individual.	Não assegura refeição pronta no local e horário de trabalho; incompatível com plantões e campanhas.
Contratação de empresa especializada	Alta	Estrutura pronta, responsabilidade técnica, escala, entregas programadas e mensuração unitária.	Requer fiscalização sanitária, nutricional e logística permanente.

A contratação de empresa especializada é a alternativa mais adequada, pois transfere a execução produtiva e logística a fornecedor que já disponha de estrutura, pessoal técnico, licenças e capacidade operacional.

6 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução compreende a contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e sob demanda de refeições principais e lanches, incluindo planejamento de cardápios, aquisição de insumos, preparo, porcionamento, acondicionamento individual, identificação, controle de qualidade, transporte, entrega nos pontos indicados, recolhimento de comprovantes e apresentação de relatórios mensais. Todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução deverão integrar os preços unitários contratados.

7 – PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

Não se recomenda o parcelamento da solução entre fornecedores distintos. Embora existam dois itens de medição, sua reunião em lote único é tecnicamente justificável por integrarem uma mesma operação de produção e distribuição de alimentação, com responsabilidade nutricional e logística coordenada. A divisão entre fornecedores poderia duplicar rotas, controles, responsáveis técnicos e procedimentos de fiscalização, além de

dificultar o atendimento de campanhas e contingências. Deverão ser preservados os preços unitários de cada item para fins de solicitação, medição e pagamento.

8 – RESULTADOS PRETENDIDOS

- Entregas pontuais, completas e em condições sanitárias adequadas;
- Alimentação nutricionalmente equilibrada e compatível com as jornadas de trabalho;
- Redução de ocorrências de não conformidade, atrasos e perdas;
- Rastreabilidade dos pedidos, entregas, temperaturas e recebimentos;
- Obtenção de preço compatível com o mercado e gestão eficiente dos recursos públicos.

9 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS E CONTRATAÇÕES CORRELATAS

- Consolidar o consumo efetivo dos últimos 12 meses por tipo de refeição, unidade, dia e turno;
- Atualizar a relação de unidades, endereços, horários e responsáveis pelo pedido e recebimento;
- Validar cardápios, gramaturas e parâmetros nutricionais com nutricionista da Secretaria;
- Realizar pesquisa de preços e elaborar orçamento estimado conforme a regulamentação aplicável;
- Designar gestor e fiscais técnico, administrativo e setoriais, com substitutos.

10 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Os principais impactos são a geração de resíduos de embalagens, o desperdício de alimentos e as emissões decorrentes do transporte. Deverão ser priorizadas embalagens seguras e de menor impacto ambiental, quando tecnicamente viáveis; rotas otimizadas; dimensionamento dos pedidos; segregação e destinação adequada de resíduos; e práticas de redução de perdas, sem comprometer a segurança sanitária.

11 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado para este processo licitatório é de R$ 1.079.014,20 (um milhão, setenta e nove mil e quatorze reais e vinte centavos). Esse montante considera 62.660 refeições principais ao preço unitário estimado de R$ 16,87, totalizando R$ 1.057.074,20, e 2.000 lanches ao preço unitário estimado de R$ 10,97, totalizando R$ 21.940,00. Os preços unitários correspondem às médias constantes do mapa comparativo do Banco de Preços emitido em 1º de outubro de 2026.

12 – ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A contratação está alinhada às necessidades permanentes da Secretaria Municipal de Saúde e à continuidade dos serviços públicos.

13 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Aline Neves Bonetti Matrícula: 55547 Criciúma/SC, 09/2026	Anabelle de Pelegrini Thomé da Silva Matrícula: 56640 Criciúma/SC, 09/2026

SECRETÁRIO DE SAÚDE

DEIVID DE FREITAS FLORIANO:06017267906

Assinado de forma digital por DEIVID DE FREITAS FLORIANO:06017267906
Dados: 2026.10.15 13:22:21 -03'00'

Deivid de Freitas Floriano
Matrícula: 57.542
Criciúma/SC, 09/2026