



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento/Responsável pela elaboração do ETP

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Everson Roque Cardoso	Assessor de Planejamento e Ações	458812	secobraslaguna@gmail.com

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A Secretaria de Obras e Transportes do Município de Laguna/SC, bem como a Secretaria de Administração, a Secretaria de Assistência Social e Habitação, a Fundação Irmã Vera e demais órgãos municipais demandantes, necessitam assegurar alimentação adequada, regular e segura aos servidores públicos e beneficiários que desempenham atividades operacionais, externas, contínuas, emergenciais.

Grande parte desses servidores atua em frentes de trabalho como obras públicas, manutenção de vias, limpeza urbana, drenagem, pavimentação, serviços gerais, atendimentos sociais e atividades administrativas descentralizadas, muitas vezes em locais distantes de suas residências ou sem condições de deslocamento para realização das refeições durante a jornada de trabalho.

Atualmente, o Município de Laguna/SC não dispõe de estrutura própria para o preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de refeições, inexistindo cozinha industrial, equipe técnica especializada, equipamentos adequados, logística de transporte térmico e estrutura sanitária compatível com as exigências legais. Tal cenário inviabiliza a produção interna de refeições e impõe a necessidade de contratação de empresa especializada.

A inexistência de fornecimento regular de alimentação compromete diretamente a continuidade e a eficiência dos serviços públicos, podendo ocasionar atrasos, redução da produtividade, riscos à saúde dos servidores e prejuízos ao atendimento da população, além de contrariar princípios

constitucionais e administrativos como a dignidade da pessoa humana, a eficiência, a continuidade do serviço público e a segurança alimentar.

Ressalta-se, ainda, que parte da demanda refere-se a atendimentos sociais e institucionais que exigem resposta imediata, inclusive em finais de semana, feriados e situações emergenciais, o que reforça a necessidade de uma solução flexível, contínua e operacionalmente eficiente.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas prontas, com entrega nos locais indicados pela Administração, garantindo padrão mínimo de qualidade, valor nutricional adequado, segurança sanitária e atendimento conforme a demanda das Secretarias e órgãos municipais, assegurando a regularidade e a efetividade das atividades públicas desenvolvidas.

3. **Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

A presente contratação encontra-se compatível com o planejamento das ações administrativas e operacionais do Município de Laguna/SC, estando alinhada às necessidades recorrentes das Secretarias demandantes para a manutenção dos serviços públicos essenciais.

Registra-se, entretanto, que o Município de Laguna/SC ainda não possui Plano Anual de Compras formalmente instituído, nos termos previstos no art. 12, inciso VII, e art. 18, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Dessa forma, a inexistência do Plano Anual de Compras não impede a realização da presente contratação, uma vez que a demanda é previsível, contínua e indispensável, decorrente da execução regular das atividades administrativas, operacionais e sociais desenvolvidas pelas Secretarias e órgãos municipais.

A necessidade de fornecimento de refeições encontra respaldo no planejamento orçamentário vigente e nas rotinas operacionais consolidadas da Administração Pública Municipal, sendo a contratação compatível com os princípios da eficiência, continuidade do serviço público e interesse público.

Ressalta-se, por fim, que a contratação será devidamente registrada nos instrumentos de planejamento que vierem a ser instituídos futuramente pelo Município, em conformidade com a legislação vigente.

4. **Descrição dos requisitos do potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

A potencial contratação deverá atender aos requisitos técnicos, operacionais, sanitários e logísticos necessários para garantir o fornecimento regular, seguro e adequado de refeições prontas, conforme a demanda das Secretarias e órgãos municipais do Município de Laguna/SC.

A empresa a ser contratada deverá, no mínimo, atender aos seguintes requisitos:

a) Especialização e capacidade técnica

Ser empresa especializada no fornecimento de refeições prontas do tipo marmita, com

experiência comprovada em alimentação coletiva, inclusive para órgãos públicos ou instituições privadas de porte compatível.

b) Conformidade sanitária e normativa

Possuir alvará sanitário vigente, atender integralmente às normas da Vigilância Sanitária, às boas práticas de manipulação de alimentos e à legislação sanitária aplicável, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA, ou outra que venha a substituí-la.

c) Estrutura operacional adequada

Disponer de instalações próprias e adequadas para o preparo das refeições, com equipamentos compatíveis, área de armazenamento apropriada e condições higiênico-sanitárias regulares, garantindo a qualidade e a segurança alimentar.

d) Composição mínima das refeições (marmitas)

Fornecer marmitas com peso mínimo estabelecido no Termo de Referência, contendo variedade diária de proteínas, acompanhamentos básicos (arroz, feijão, massas e guarnições), saladas em quantidade mínima definida, acondicionadas separadamente, além de bebida incluída por unidade, assegurando padrão nutricional adequado e uniformidade no fornecimento.

e) Logística e transporte

Disponibilizar logística própria para o transporte das refeições, utilizando veículos adequados e higienizados, equipados com caixas térmicas ou sistemas equivalentes, garantindo a manutenção da temperatura e a integridade dos alimentos até o momento da entrega.

f) Entrega e atendimento à demanda

Realizar as entregas de forma parcelada, nos locais indicados pela Administração Municipal, dentro do horário previamente estabelecido, com capacidade de atendimento inclusive em finais de semana, feriados e situações emergenciais, conforme solicitação das Secretarias demandantes.

g) Flexibilidade operacional

Manter capacidade operacional suficiente para atender variações diárias de quantitativos, ajustes de cardápio previamente autorizados e demandas emergenciais, sem prejuízo da qualidade ou do cumprimento dos prazos.

h) Responsabilidade técnica e controle

Manter responsável técnico habilitado, bem como sistemas de controle e registro das refeições fornecidas, possibilitando o acompanhamento, fiscalização e conferência pela Administração Pública.

i) Padrão de qualidade e substituição

Garantir padrão uniforme de qualidade das refeições, comprometendo-se a substituir imediatamente, sem ônus para o Município, qualquer refeição que não atenda às especificações técnicas ou às condições sanitárias exigidas.

Tais requisitos visam assegurar que a contratação atenda plenamente às necessidades da Administração Municipal, garantindo eficiência, segurança alimentar, continuidade do serviço público e atendimento ao interesse público, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

As estimativas das quantidades para a presente contratação foram elaboradas com base no histórico de consumo das Secretarias e órgãos municipais demandantes, na análise das atividades operacionais desenvolvidas, na previsão de continuidade dos serviços públicos essenciais e na projeção de demanda para o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

A estimativa considera o atendimento às seguintes unidades administrativas: Secretaria de Obras e Transportes, Secretaria de Administração, Secretaria de Assistência Social e Habitação, Fundação Irmã Vera, bem como outros órgãos municipais que, eventualmente, necessitem do fornecimento de refeições, conforme demanda.

5.1. Quantitativo estimado

Para o período estimado de 12 (doze) meses, o quantitativo total previsto é de:

- Marmitas tamanho grande: 22.600 (vinte e duas mil e seiscentas) unidades

5.2. Memória de cálculo

A definição do quantitativo estimado baseou-se nos seguintes critérios:

- Média mensal de consumo apurada a partir de contratos e atas anteriores de fornecimento de refeições;
- Número de servidores e beneficiários atendidos diariamente em atividades operacionais, externas e emergenciais;
- Frequência média de fornecimento de refeições ao longo do mês;
- Previsão de atendimento em dias úteis, finais de semana e feriados;
- Possibilidade de ampliação pontual da demanda em situações emergenciais ou de reforço operacional.

O quantitativo anual estimado foi distribuído considerando a demanda aproximada por órgão, conforme abaixo:

- Secretaria de Obras e Transportes: 11.000 marmitas/ano;
- Fundação Irmã Vera – FIV: 9.600 marmitas/ano;
- Secretaria de Administração: 1.000 marmitas/ano;
- Secretaria de Assistência Social e Habitação: 1.000 marmitas/ano.

Total estimado: 22.600 marmitas/ano.

5.3. Documentos de suporte

As estimativas apresentadas encontram suporte nos seguintes documentos e informações:

- Termo de Referência elaborado para a presente contratação;
- Histórico de consumo registrado em processos licitatórios e atas de registro de preços anteriores;
- Demandas formalizadas pelas Secretarias e órgãos envolvidos;

- Planejamento operacional das atividades contínuas e emergenciais do Município.

Ressalta-se que, por se tratar de contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, os quantitativos estimados representam mera previsão de consumo, não gerando obrigação de contratação integral, podendo o Município solicitar as quantidades conforme a efetiva necessidade durante a vigência da Ata, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Para atendimento da necessidade de fornecimento de refeições prontas (marmitas) às Secretarias e órgãos do Município de Laguna/SC, foi realizado levantamento mercadológico com o objetivo de identificar as soluções disponíveis no mercado, avaliando sua viabilidade técnica, operacional e econômica.

O levantamento considerou contratações públicas similares realizadas por municípios da região, consultas a processos licitatórios vigentes, bem como análise de práticas adotadas pela Administração Pública para atendimento de demandas de alimentação coletiva, especialmente aquelas voltadas a servidores em atividades externas, operacionais e emergenciais.

A partir dessa análise, foram identificadas as seguintes alternativas:

6.1. Alternativa 1 – Contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas prontas

Consiste na contratação, mediante processo licitatório, de empresa especializada em alimentação coletiva, responsável pelo preparo das refeições em cozinha própria, acondicionamento adequado e entrega diária nos locais indicados pela Administração.

Vantagens:

- Atendimento integral às normas sanitárias e de segurança alimentar;
- Estrutura operacional já instalada, com mão de obra especializada;
- Logística própria para transporte térmico adequado;
- Capacidade de atendimento contínuo, inclusive em finais de semana, feriados e situações emergenciais;
- Flexibilidade para ajuste de quantidades conforme a demanda;
- Maior controle, fiscalização e rastreabilidade do fornecimento;
- Melhor relação custo-benefício, considerando a inexistência de investimentos iniciais por parte do Município.

Desvantagens:

- Dependência de fornecedor externo, mitigada pelo uso do Sistema de Registro de Preços e pela fiscalização contratual.

6.2. Alternativa 2 – Produção própria de refeições pelo Município

Consiste na implantação de estrutura municipal para preparo e distribuição das refeições, com cozinha industrial própria, aquisição de equipamentos, contratação de pessoal especializado e organização da logística de entrega.

Desvantagens:

- Elevado custo inicial para implantação da infraestrutura;
- Necessidade de contratação de cozinheiros, nutricionistas, auxiliares e equipe de apoio;
- Aumento permanente de despesas com manutenção, insumos e pessoal;
- Exigência de logística própria de transporte e armazenamento térmico;
- Riscos de descontinuidade do serviço em caso de afastamentos ou falhas operacionais;
- Maior complexidade administrativa e sanitária.

Diante dessas desvantagens, esta alternativa mostrou-se tecnicamente e economicamente inviável.

6.3. Alternativa 3 – Convênios ou parcerias com instituições públicas ou privadas

Consiste na utilização de cozinhas de escolas, entidades assistenciais ou outras instituições para o preparo das refeições destinadas aos servidores.

Desvantagens:

- Estruturas não dimensionadas para atender volumes elevados e entregas externas;
- Incompatibilidade de horários e cardápios;
- Limitação de capacidade para atendimento em emergências, finais de semana e feriados;
- Baixa flexibilidade para ajustes diários de quantitativos;
- Risco de comprometimento das atividades-fim das instituições parceiras.

Essa alternativa também se mostrou inadequada para atender às necessidades da Administração.

6.4. Justificativa técnica e econômica da solução escolhida

Após a análise comparativa das alternativas, conclui-se que a contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas prontas, por meio de processo licitatório, é a solução que melhor atende às necessidades do Município de Laguna/SC.

Essa alternativa apresenta maior viabilidade técnica, menor custo global, rapidez de implantação, segurança alimentar, flexibilidade operacional e eficiência administrativa, além de permitir fornecimento parcelado conforme a demanda, especialmente por meio do Sistema de Registro de Preços.

Portanto, do ponto de vista mercadológico, técnico e econômico, a solução escolhida revela-se a mais adequada para garantir a continuidade dos serviços públicos, a proteção à saúde dos servidores e a observância dos princípios da eficiência, economicidade e interesse público, conforme preconiza a Lei Federal nº 14.133/2021.

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada conforme os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando contratações públicas similares, valores praticados por municípios da região e a compatibilidade técnica do objeto.

A pesquisa de mercado levou em conta processos licitatórios vigentes, atas de registro de preços e pregões eletrônicos realizados por entes públicos com características semelhantes, observando-se a equivalência do objeto contratado, as especificações técnicas, as quantidades estimadas e as condições de fornecimento.

Com base na análise comparativa dos preços obtidos e considerando o quantitativo estimado de 22.600 (vinte e duas mil e seiscentas) marmitas, foi definido o valor unitário médio estimado, resultando no valor global máximo estimado da contratação de R\$ 470.984,00 (quatrocentos e setenta mil, novecentos e oitenta e quatro reais).

Ressalta-se que a estimativa detalhada de preços, bem como a metodologia utilizada para sua formação, encontram-se devidamente formalizadas no Termo de Referência, documento que consolida a pesquisa de mercado, as fontes consultadas e os critérios adotados para definição do valor estimado.

Destaca-se, ainda, que a contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, razão pela qual o valor estimado representa mera previsão de gasto, não implicando obrigação de contratação integral, ficando o desembolso condicionado à efetiva demanda durante a vigência da Ata, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

8. Comparativo das soluções

Para atendimento da necessidade de fornecimento de refeições prontas às Secretarias e órgãos do Município de Laguna/SC, foram analisadas diferentes soluções possíveis, considerando critérios técnicos, operacionais, econômicos, sanitários e administrativos, conforme demonstrado a seguir:

Solução 1 – Contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas (Registro de Preços)

Consiste na contratação, por meio de processo licitatório, de empresa especializada em alimentação coletiva, responsável pelo preparo das refeições em cozinha própria, acondicionamento adequado e entrega diária nos locais indicados pela Administração.

Vantagens:

- Atendimento integral às normas sanitárias e de segurança alimentar;
- Estrutura operacional já instalada, com mão de obra especializada;
- Logística própria para transporte térmico adequado;
- Capacidade de atendimento contínuo, inclusive em finais de semana, feriados e situações emergenciais;
- Flexibilidade para ajustes de quantitativos conforme a demanda;
- Menor custo global, sem necessidade de investimentos iniciais por parte do Município;
- Facilidade de fiscalização e controle da execução contratual.

Desvantagens:

- Dependência de fornecedor externo, mitigada pela formalização contratual, fiscalização e adoção do Sistema de Registro de Preços.

Solução 2 – Produção própria de refeições pelo Município

Implantação de cozinha industrial municipal para preparo e distribuição das refeições, com aquisição de equipamentos, contratação de pessoal especializado e estrutura logística própria.

Desvantagens:

- Elevado custo de implantação e manutenção da infraestrutura;
- Necessidade de contratação permanente de equipe técnica e operacional;
- Aumento contínuo das despesas com pessoal, insumos e manutenção;
- Riscos de interrupção do serviço por ausência de servidores ou falhas operacionais;
- Maior complexidade administrativa e sanitária.

Conclusão: Solução tecnicamente e economicamente inviável.

Solução 3 – Convênios ou parcerias com instituições públicas ou privadas

Utilização de cozinhas de escolas, entidades assistenciais ou outras instituições para preparo das refeições.

Desvantagens:

- Estruturas não dimensionadas para atendimento de grandes volumes;
- Incompatibilidade de horários e cardápios;
- Baixa flexibilidade para ajustes de demanda;
- Impossibilidade de atendimento contínuo em emergências, finais de semana e feriados;
- Risco de comprometimento das atividades-fim das instituições parceiras.

Conclusão: Solução operacionalmente inadequada.

Conclusão do comparativo

Após análise técnica e econômica das soluções avaliadas, conclui-se que a contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas, por meio do Sistema de Registro de Preços, é a única alternativa capaz de atender integralmente às necessidades da Administração Municipal.

Tal solução garante eficiência operacional, segurança alimentar, flexibilidade de atendimento, economicidade e continuidade dos serviços públicos, em conformidade com os princípios estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

9. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

--

A solução escolhida para atendimento da necessidade identificada consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas do tipo marmita, por meio de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, adotando-se o Sistema de Registro de Preços (SRP), com julgamento pelo critério de menor preço por item, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A empresa contratada será responsável pelo preparo das refeições em instalações próprias, observando integralmente as normas sanitárias e de segurança alimentar, bem como pelo acondicionamento adequado e pela entrega diária das marmitas nos locais indicados pela Administração Municipal, conforme as demandas das Secretarias e órgãos requisitantes.

A solução permite o fornecimento parcelado e conforme a necessidade, garantindo flexibilidade operacional, atendimento a variações de quantitativos, execução contínua e possibilidade de atendimento em finais de semana, feriados e situações emergenciais, sem a necessidade de investimentos estruturais por parte do Município.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à natureza do objeto, uma vez que o consumo é variável e condicionado à demanda efetiva, possibilitando maior controle do gasto público, economicidade, eficiência administrativa e segurança na contratação.

Dessa forma, a solução escolhida atende plenamente aos requisitos técnicos, operacionais e econômicos identificados no presente Estudo Técnico Preliminar, assegurando a continuidade dos serviços públicos essenciais, a proteção à saúde dos servidores e o atendimento ao interesse público, em conformidade com os princípios e diretrizes da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A presente contratação será estruturada de forma parcelada quanto à execução, por meio do Sistema de Registro de Preços, permitindo que o fornecimento das marmitas ocorra conforme a demanda efetiva das Secretarias e órgãos municipais, ao longo da vigência da Ata.

Quanto à forma de divisão do objeto, optou-se por não parcelar a contratação em lotes, mantendo o objeto licitado por item único, tendo em vista que:

- a) O objeto apresenta natureza homogênea e indivisível, consistindo no fornecimento de marmitas com especificações técnicas padronizadas, não sendo tecnicamente recomendável a divisão em lotes sem prejuízo à padronização, à qualidade nutricional e ao controle sanitário;
- b) A divisão em lotes poderia comprometer a logística de entrega, a uniformidade do cardápio, o controle da qualidade e a fiscalização do contrato, especialmente diante da necessidade de entregas diárias e atendimento simultâneo a diversos pontos do município;
- c) A contratação por item único não restringe a competitividade, uma vez que o mercado local e regional dispõe de empresas aptas a fornecer o quantitativo estimado, conforme verificado no levantamento mercadológico;
- d) O parcelamento apenas quanto à execução, viabilizado pelo Registro de Preços, garante flexibilidade, economicidade e eficiência, evitando contratações desnecessárias e permitindo a adequação do consumo às reais necessidades da Administração.

Dessa forma, a solução adotada observa os princípios da economicidade, eficiência, padronização e interesse público, sendo o parcelamento da execução suficiente para atender às necessidades

administrativas, sem prejuízo à competitividade ou à qualidade do objeto contratado, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Após análise da necessidade apresentada e do objeto da contratação, verifica-se que não existem contratações correlatas ou interdependentes que condicionem, influenciem ou sejam imprescindíveis à execução do fornecimento de marmitas objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

A contratação é autônoma, podendo ser executada de forma independente, não estando vinculada a outros contratos, convênios ou aquisições em andamento ou previstas pela Administração Municipal.

Eventuais contratações administrativas relacionadas à logística interna, fiscalização ou gestão contratual não interferem na execução do objeto, tratando-se de atividades inerentes à rotina administrativa do Município.

Dessa forma, a inexistência de contratações correlatas ou interdependentes não compromete a viabilidade técnica, operacional ou econômica da contratação pretendida, em conformidade com o disposto no art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Previamente à celebração do contrato ou à formalização da Ata de Registro de Preços, a Administração Municipal deverá adotar as seguintes providências, com o objetivo de assegurar a regularidade, a legalidade e a eficiência da contratação:

- a) Finalização, revisão e aprovação do presente Estudo Técnico Preliminar, com a devida motivação da necessidade da contratação;
- b) Elaboração, validação e aprovação do Termo de Referência, contendo a descrição completa do objeto, especificações técnicas, quantitativos estimados, critérios de execução, fiscalização e pagamento;
- c) Realização da pesquisa de preços, nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, com consolidação da estimativa do valor da contratação;
- d) Abertura do processo administrativo licitatório, com a definição da modalidade de licitação, critério de julgamento e forma de contratação;
- e) Elaboração e publicação do edital de licitação e demais atos necessários nos meios oficiais, incluindo a plataforma eletrônica adotada pelo Município;
- f) Condução do procedimento licitatório, com análise das propostas, julgamento, habilitação dos licitantes e adjudicação do objeto;
- g) Homologação do resultado do certame pela autoridade competente;

- h) Formalização da Ata de Registro de Preços ou do instrumento contratual pertinente, conforme a natureza da contratação;
- i) Designação formal do gestor e dos fiscais do contrato, com definição clara de suas atribuições;
- j) Verificação da existência de dotação orçamentária compatível, quando da efetiva contratação, em conformidade com a Lei Orçamentária vigente;
- k) Registro e arquivamento de todos os atos do processo administrativo, garantindo transparência, rastreabilidade e controle.

O cumprimento dessas providências assegura que a contratação ocorra de forma regular, eficiente e em conformidade com os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e interesse público, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A contratação para fornecimento de marmitas não gera impactos ambientais significativos, tratando-se de atividade de baixo impacto ambiental.

Os impactos potenciais restringem-se à geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens e resíduos orgânicos. Como medidas mitigadoras, a contratada deverá observar a legislação ambiental e sanitária vigente, adotar boas práticas de manipulação de alimentos, realizar o descarte adequado dos resíduos e utilizar embalagens apropriadas.

Conclui-se que os impactos ambientais são mínimos e plenamente mitigáveis, não havendo impedimento ambiental para a contratação.

14. Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Com a presente contratação, pretende-se garantir o fornecimento regular e adequado de alimentação aos servidores e beneficiários atendidos pelas Secretarias e órgãos municipais, assegurando a continuidade dos serviços públicos essenciais.

Busca-se proporcionar segurança alimentar, melhores condições de trabalho, eficiência operacional, redução de deslocamentos durante a jornada laboral e atendimento às demandas emergenciais, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

15. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas mostra-se necessária, viável e adequada para atender às demandas das Secretarias e órgãos do Município de Laguna/SC.

A solução escolhida atende aos requisitos técnicos, operacionais e sanitários, garante a continuidade dos serviços públicos, assegura eficiência administrativa e apresenta melhor relação custo-benefício, estando em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com o interesse público.

Assinatura do Gestor