ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Regulamentação: DECRETO Nº 9.385, DE 29 DE MARÇO DE 2023.

ELEMENTOS DO ETP

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO
II. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO
III. LEVANTAMENTO DE MERCADO
IV. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO
V. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS
VI. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
VII. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO
VIII. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:
IX. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO
X. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS
XI. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO
XII. IMPACTOS AMBIENTAIS
XIII. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Atenção: O ETP deverá conter no mínimo os elementos I, V, VI, VII e XIII (em vermelho) e, quando não contemplar os demais elementos (ETP Simplificado), deve-se apresentar as devidas justificativas.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria da Fazenda e Administração.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

a. **Necessidade:** A contratação se faz necessária para assegurar o fornecimento de refeições aos servidores municipais que, em razão da natureza e da jornada de suas atividades, permanecem em serviço durante os horários destinados às refeições, especialmente aqueles que desempenham atividades operacionais e de atendimento contínuo. O fornecimento de marmitas busca garantir condições adequadas de alimentação durante a jornada de trabalho, contribuindo para a continuidade e regularidade dos serviços públicos, especialmente nos casos em que não há estrutura própria ou condições adequadas para o preparo e fornecimento das refeições pelos próprios órgãos municipais.
b. **Problema a ser resolvido:** O Município de Campos Novos possui servidores e trabalhadores que desempenham atividades externas e contínuas, tanto na zona rural quanto no perímetro urbano, sendo necessária, em determinadas situações, a disponibilização de alimentação durante a jornada de trabalho, de modo a garantir a continuidade dos serviços públicos e evitar deslocamentos desnecessários para a realização das refeições. A Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo desempenha atividades na zona rural, especialmente na manutenção de estradas e atendimento de demais demandas, ocasiões em que os servidores permanecem durante a jornada no interior do Município, tornando necessária a oferta de alimentação no próprio local. No perímetro urbano, os servidores também realizam atividades contínuas, como limpeza, conservação e manutenção de praças e espaços públicos, sendo igualmente necessária a disponibilização de refeições durante a jornada, evitando o deslocamento até a sede para alimentação e contribuindo para a otimização do tempo de trabalho e dos recursos públicos. O Município mantém, ainda, Acordo de Cooperação Técnica com a Secretaria de Estado da Administração Prisional, que possibilita a utilização de mão de obra de detentos em atividades externas, sob supervisão da Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo. Em razão do referido instrumento, compete ao Município fornecer a alimentação desses trabalhadores, disponibilizada em forma de marmitas durante a jornada. Também há necessidade de atendimento à Guarda

Patrimonial, cuja jornada de trabalho é de 12 (doze) horas ininterruptas, sendo necessário o fornecimento de alimentação durante o período de trabalho, de modo a evitar que os postos de vigilância fiquem desguarnecidos. Da mesma forma, durante eventos promovidos pelo Município, nos quais a Guarda Patrimonial atua de forma contínua, mostra-se necessária a disponibilização de alimentação, inclusive lanches, garantindo a manutenção da vigilância e da segurança durante essas atividades. Os servidores que desempenham suas atividades no Distrito de Barra do Leão também necessitam do fornecimento de refeições durante a jornada de trabalho, considerando a distância em relação à sede do Município e a necessidade de permanência no local para execução das atividades. Diante dessas necessidades, mostra-se necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições e lanches, conforme as demandas das unidades e atividades municipais, a fim de assegurar a continuidade dos serviços públicos, otimizar a jornada de trabalho, reduzir deslocamentos e garantir o atendimento das obrigações assumidas pelo Município. Assim, a Secretaria Municipal da Fazenda e Administração dará início ao procedimento para contratação, devendo ser realizado o levantamento das demandas e dos respectivos quantitativos necessários para atendimento das situações acima descritas.

II. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:

a. Classificação do bem/serviço

(x) O objeto é de natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.
( ) O objeto tem natureza de bens/serviços especiais, tendo em vista que, por sua alta heterogeneidade/complexidade, não podem ser descritos como comuns.

b. Descritivo dos itens:

ITEM	DESCRITIVO
01	Lanche tipo Xis com pão tipo hambúrguer, apresuntado fatiado, queijo mussarela fatiado, milho em conserva, ervilha em conserva, tomate, alface, hambúrguer bovino e bacon.
02	Marmita acondicionada em embalagem de isopor 1 kg (um quilograma) - carboidrato 1 arroz 200g, carboidrato 2 (batata, polenta, torta, suflê, macarrão com molho, quirera) 300g, leguminosa - feijão 200g, proteínas- carne 300g (alternando carne de porco, gado, frango e peixe)
03	SALADA - peso mínimo de 300 g, acondicionada em embalagem de isopor - FOLHAS VERDES (duas ou mais opções ALFACE, RÚCULA, AGRIÃO), tomate, beterraba, repolho, cenoura, couve, cebola, pimentão.
04	SUCO (embalagem em Isopor acondicionados em frascos de no mínimo 500ml) – laranja, limão, abacaxi.
05	Marmita acondicionada em embalagem de isopor 1 kg (um quilograma) - carboidrato 1 arroz 200g, carboidrato 2 (batata, polenta, torta, suflê, macarrão com molho, quirera) 300g, leguminosa - feijão 200g, proteínas- carne 300g (alternando carne de porco, gado, frango e peixe). **ENTREGA NA SEDE DO DISTRITO DA BARRA DO LEÃO OU NOS LOCAIS DO INTERIOR DO DISTRITO ONDE AS EQUIPES ESTIVEREM TRABALHANDO.**
06	SALADA - peso mínimo de 300 g, acondicionada em embalagem de isopor - FOLHAS VERDES (duas ou mais opções ALFACE, RÚCULA, AGRIÃO), tomate, beterraba, repolho, cenoura, couve, cebola, pimentão.
07	SUCO (embalagem em Isopor acondicionados em frascos de no mínimo 500ml) – laranja, limão, abacaxi.

c. Requisitos do edital/contrato

Há documentos de habilitação específicos a serem exigidos para contratação?
SIM

Documento: Apresentação de atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que o licitante forneceu, a qualquer tempo, produtos compatíveis em características e quantidades com os objetos licitados.

Justificativa: A exigência tem por finalidade comprovar que o licitante possui experiência anterior na execução de fornecimentos compatíveis com o objeto da contratação, assegurando que a empresa dispõe de capacidade operacional para cumprir as condições, características e quantidades previstas, contribuindo para a segurança e adequada execução do contrato.

O critério de julgamento a ser utilizado é:
Menor preço

Sobre a participação de ME's e EPP's:
O objeto pode ser fornecido por micro e pequenas empresas?
Sim

É necessário exigir apresentação de amostra?
NÃO
Caso tenha respondido **SIM**:
Qual o prazo de apresentação da amostra?
De quais itens serão exigidas amostras?
Qual endereço de apresentação/envio de amostra?
Quais serão os critérios de análise?
Quem realizará a análise da amostra?

Há documentos a serem exigidos previamente à assinatura do contrato?
SIM
Caso tenha respondido **SIM**, indique quais: **Documento:** Alvará sanitário. **Justificativa:** O documento será solicitado para comprovação de que a empresa atende todas as normas sanitárias referentes ao armazenamento e manipulação, para evitar riscos à saúde e contaminação dos servidores; **Documento:** Alvará de Funcionamento. **Justificativa:** O documento será exigido para fins de comprovar a localização da empresa. No caso do Lote 01 e 02 a empresa deverá manter estabelecimento no perímetro urbano de Campos Novos. Para o Lote 03, a empresa deverá estar localizada na Barra do Leão ou no Município de Capinzal, tendo em vista que as refeições devem ser entregues com agilidade, com marmitas aquecidas e as saladas e sucos frescos. O transporte das refeições em longas distâncias pode ocasionar que os alimentos resfriem ou percam propriedades, prejudicando a alimentação dos servidores.
Há outras exigências para a contratação não mencionadas anteriormente que sejam necessárias para atender à necessidade/resolver o problema?
Não
Caso tenha respondido **SIM**, indique quais:

III. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Solução 01 - Refeições Preparadas em Cozinha Própria.

A criação de uma cozinha própria para preparar e distribuir as refeições permitiria um maior controle sobre a qualidade da alimentação e os custos envolvidos. No entanto,

essa alternativa exige investimentos significativos em infraestrutura, contratação de equipe especializada e controle sanitário rigoroso. Além disso, a logística de distribuição das refeições para os diversos locais de trabalho poderia representar um desafio adicional.

Solução 02: Contratação, por meio de processo licitatório, de empresa especializada para fornecimento de refeição pronta (marmita).

Uma solução viável seria a contratação de restaurantes locais para fornecer as refeições aos trabalhadores. Isso estimularia a economia local e garantiria variedade no cardápio. Essa alternativa apresenta diversas vantagens tanto para o município quanto para a economia local, tornando-se a melhor opção para o fornecimento de alimentação ao setor de obras.

Solução 03 - Instalação de Refeitório Próprio no Canteiro de Obras.

A instalação de um refeitório nos canteiros de obras garantiria um local adequado para a alimentação, permitindo que os trabalhadores façam suas refeições com mais conforto. No entanto, essa solução exige investimento na construção do espaço, além de custos contínuos com manutenção, equipamentos e funcionários para a operação.

Considerando o problema a ser resolvido e a necessidade da contratação, a solução de mercado mais comum e viável é a solução 02, que visa a contratação das refeições prontas, de forma a agilizar o fornecimento e garantir que o preparo seja realizado por estabelecimentos do ramo de atividade relacionado ao objeto, conforme as normas legais e sanitárias. Essa alternativa equilibra qualidade, custo e logística, ao mesmo tempo em que fortalece a economia da região.

A solução 01 onde a preparação dos alimentos é executada por servidores, em cozinha própria, não se mostra adequada, tendo em vista que as secretarias de Obras não possuem local adequado para o preparo (cozinhas equipadas) nem pessoal (cozinheiras) para realização da atividade. Ademais, essa não é a atividade fim das secretarias, sendo desnecessária a criação de vagas para a execução do serviço. Ainda, a distância da Secretaria de obras até o local da execução do objeto, demonstra-se economicamente inviável.

Por fim, a solução 03 exige investimento na construção do espaço, além de custos contínuos com manutenção, equipamentos e funcionários para a operação, o que impossibilita a adoção desta medida.

IV. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Dessa forma, a solução proposta consiste na realização de Registro de Preços para futura aquisição de gêneros alimentícios prontos, na forma de refeições tipo marmita, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais, conforme as condições e exigências estabelecidas no futuro instrumento convocatório e demais documentos da contratação.

A solução contempla o fornecimento de refeições com composição previamente definida pela Administração, buscando assegurar padronização, variedade, qualidade e quantidade adequada dos alimentos, de modo a atender às necessidades dos servidores e demais usuários beneficiários.

Para subsidiar a definição do objeto e estabelecer um padrão mínimo para as refeições a serem fornecidas, foi elaborado cardápio semanal, contemplando a composição básica das refeições e a variação dos alimentos ao longo da semana, conforme apresentado a seguir:

CARDÁPIO SEMANAL

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO
MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	NHOQUE AO SUGO	MACARRÃO
FRANGO AO MOLHO	CARNE BOVINA	CARNE BOVINA EM MOLHO	LINGUIÇA ASSADA	CARNE SUINA OU PEIXE
POLENTA	BATATA	MANDIOCA	LEGUMES	BATATA DOCE

CARDÁPIO SEMANAL

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO
MACARRÃO	MACARRÃO	MACARRÃO	LASANHA A BOLONHESA	MACARRÃO
FRANGO ASSADO	CARNE BOVINA EM MOLHO	CARNE SUINA	OMELETE COM TEMPEROS	CARNE BOVINA
MANDIOCA COZIDA	POLENTA	PURE DE BATATA	LEGUMES	BATATA DOCE

Obs: Os cardápios deverão ser servidos de forma intercalada.

1. **Prazo para entrega do objeto**:

A área requisitante comunicará a licitante vencedora do certame, sobre seus pedidos, com antecedência mínima 02 (duas horas).

O fornecimento será de forma fragmentada e conforme a necessidade da área requisitante, e ocorrerá de segunda a sexta e, eventualmente, aos sábados.

2. **Endereço de entrega:**

2.1. As refeições correspondentes aos **Lotes 01 e 02** deverão ser entregues nos locais indicados na respectiva Autorização de Fornecimento, de acordo com a necessidade da Secretaria requisitante, desde que situados no perímetro urbano do Município de Campos Novos. A contratada deverá observar rigorosamente os locais, datas e horários indicados pela Administração, mantendo as refeições em condições adequadas de transporte, conservação, temperatura, higiene, integridade das embalagens e qualidade até o momento da entrega.

2.2. **Do fornecimento para localidade do interior**: As refeições destinadas às localidades do interior do Município, quando não houver previsão de entrega pela contratada, poderão ser retiradas no estabelecimento da empresa vencedora por servidor ou responsável designado pela Secretaria requisitante, conforme previamente estabelecido na Autorização de Fornecimento. Quando realizada a retirada, a contratada deverá disponibilizar as refeições devidamente acondicionadas e em condições adequadas para transporte e consumo, observadas todas as especificações estabelecidas neste instrumento.

2.3. **Da entrega no Distrito da Barra do Leão:** As refeições correspondentes ao **Lote 03** deverão ser entregues na sede do Distrito de Barra do Leão ou, conforme a necessidade da Secretaria requisitante, nos locais em que estiverem sendo desenvolvidas as atividades pelas equipes municipais, dentro da área de atendimento prevista para o lote, conforme indicado na respectiva Autorização de Fornecimento. A entrega deverá observar os locais, datas e horários previamente informados pela Secretaria requisitante, de acordo com a necessidade da Administração. Excepcionalmente, mediante prévia comunicação à contratada, as refeições poderão ser retiradas diretamente no estabelecimento da empresa vencedora, quando essa alternativa se mostrar mais adequada às necessidades da Administração. Em qualquer das modalidades de fornecimento, a contratada permanecerá responsável pela observância das condições de qualidade, higiene, acondicionamento e conservação das refeições previstas neste instrumento.

2.4. Os custos para entrega, quando for o caso, são de responsabilidade da vencedora.

2.5. **Entrega fracionada ou total:** Conforme a necessidade da área demandante.

2.6. **Prazo de vigência da contratação**: 12 (doze) meses, prorrogáveis nos limites do art. 84, da Lei Federal 14.133/2021.

2.7.**Detalhamento do fornecimento:**

5.1. As refeições (marmitas) devem ser fornecidas em embalagens de alumínio ou isopor descartáveis com tampa, garfo descartável, guardanapo e no mínimo 01 (um) palito de madeira.
5.2. Os custos para entrega, quando for o caso, são de responsabilidade da vencedora.
5.3. As marmitas devem ser montadas com comida fresca, preparada no dia da entrega.
5.4. As refeições do tipo marmita deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, em temperatura adequada, nos dias, quantidades e qualidade adequada;
5.5. Os alimentos deverão ser preparados, manipulados, acondicionados, armazenados e transportados em conformidade com as normas sanitárias e de higiene aplicáveis, de modo a assegurar sua qualidade e condições adequadas para o consumo.
5.6. Constatada, no momento da entrega ou posteriormente pela fiscalização, qualquer irregularidade relacionada às condições higiênico-sanitárias, conservação, acondicionamento, qualidade, integridade ou desconformidade das refeições em relação às especificações estabelecidas neste instrumento, inclusive quando os alimentos não estiverem em condições adequadas para consumo, tais como alimentos queimados, estragados, azedos ou em condições impróprias, a Administração poderá recusar a entrega, total ou parcialmente, devendo a contratada providenciar a substituição das refeições recusadas no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, sem qualquer ônus adicional para o Município, sem prejuízo da eventual aplicação das penalidades previstas no edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.
5.7. A Contratada deverá comunicar à Contratante, com antecedência mínima de 1 (uma) hora do horário previsto para a entrega, qualquer fato que possa impossibilitar ou atrasar o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando a devida justificativa e, quando cabível, a respectiva comprovação, sem que a comunicação implique, por si só, a aceitação do atraso pela Contratante.
5.8. O pagamento será efetuado através de depósito bancário na conta corrente da licitante em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto acompanhado de NF-e.
5.9. A empresa detentora da ata deverá permitir fiscalização *in loco, com* acesso dos fiscais da contratação aos locais onde são preparadas as refeições.
5.10. Em casos de suspeita de toxinfecções alimentares a licitante vencedora deverá se responsabilizar pelos exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos. A vigilância epidemiológica e vigilância sanitária devem ser informadas imediatamente para que seja feita a investigação e coleta de alimentos;

V. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

A definição do quantitativo estimado para a presente contratação considerou o histórico de consumo verificado no Processo Licitatório nº 108/2025, bem como as

demandas atualmente existentes e a previsão de atendimento para o próximo período de contratação.

No referido processo, foram inicialmente previstas 12.400 (doze mil e quatrocentas) refeições (marmitas). Até o mês de agosto de 2026, foram efetivamente utilizadas 9.290 (nove mil duzentas e noventa) marmitas, demonstrando a existência de demanda contínua pelo fornecimento de refeições ao longo da vigência do processo.

Para a definição do novo quantitativo, foram considerados, além do consumo efetivamente registrado, os diferentes públicos e situações que demandam o fornecimento de alimentação, incluindo os servidores da Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo que desempenham atividades na zona urbana e no interior do Município, os servidores da Guarda Patrimonial, os trabalhadores vinculados ao Acordo de Cooperação Técnica com a Secretaria de Estado da Administração Prisional e os servidores que atuam no Distrito de Barra do Leão.

Dessa forma, o quantitativo a ser previsto no novo processo deverá considerar o histórico de consumo do Processo Licitatório nº 108/2025, acrescido das demandas atualmente identificadas e da projeção de utilização para o período de vigência da nova contratação, buscando assegurar quantidade suficiente para atender às necessidades do Município, evitando o esgotamento antecipado do saldo e garantindo a continuidade e a regularidade do fornecimento.

Neste momento, o levantamento inicial do quantitativo contempla especificamente a demanda da **Guarda Municipal**, cuja alimentação encontra-se atualmente sob responsabilidade da Secretaria Municipal da Fazenda e Administração. A partir da necessidade identificada, estima-se o fornecimento de **5.500 (cinco mil) marmitas anuais**, considerando a demanda ordinária e uma margem de segurança para eventuais necessidades adicionais durante a vigência da contratação, bem como o acompanhamento de sucos e a saladas.

Ressalta-se, contudo, que este levantamento constitui uma estimativa inicial, não abrangendo, neste momento, todas as demandas do Município. Em momento oportuno, a Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo deverá apresentar o levantamento do quantitativo necessário para atendimento dos servidores e demais trabalhadores vinculados às atividades sob sua responsabilidade, considerando sua rotina de trabalho, os serviços realizados na área urbana e rural, o Distrito de Barra do Leão e as demais situações que demandem o fornecimento de refeições.

A inclusão posterior dessas informações permitirá consolidar o quantitativo total da contratação com base nas necessidades efetivamente identificadas por cada unidade responsável, conferindo maior precisão e segurança à estimativa.

VI. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Estima-se para a aquisição o valor total de R$ 220.994,10 (duzentos e vinte mil novecentos e noventa e quatro reais e dez centavos).

O valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente e foi obtido por meio de pesquisa de preços cujo termo consolidado segue em anexo.

VII. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

A presente licitação será dividida em **03 (três) lotes**, considerando as características do objeto, os locais de fornecimento e as condições logísticas envolvidas, conforme segue:

- **Lote 01 e Lote 02:** destinados ao fornecimento de refeições para consumo na sede do Município de Campos Novos;
- **Lote 03:** destinado ao fornecimento de refeições para consumo no Distrito de Barra do Leão.

A divisão do objeto em lotes busca adequar a contratação às diferentes necessidades de fornecimento e distribuição das refeições, considerando, especialmente, a distância entre a sede do Município e o Distrito de Barra do Leão.

O Distrito de Barra do Leão está localizado a aproximadamente 67 km da sede do Município de Campos Novos e possui estabelecimentos comerciais que potencialmente podem atender ao objeto, bem como está situado a aproximadamente 10 km do Município de Capinzal, ampliando as possibilidades de participação de empresas localizadas na região.

Dessa forma, a divisão do objeto em lotes distintos para a sede do Município e para o Distrito de Barra do Leão mostra-se adequada sob os aspectos logístico, operacional e econômico, permitindo que empresas com capacidade de atendimento em cada região possam participar da licitação, evitando que a necessidade de deslocamento até a sede ou até o Distrito constitua obstáculo desnecessário à participação.

Além disso, os itens agrupados em cada lote correspondem a produtos que compõem ou complementam as refeições, sendo o agrupamento adotado com o objetivo de proporcionar maior eficiência na execução contratual, facilitar o controle e a fiscalização do fornecimento e reduzir a complexidade operacional decorrente da contratação de diversos fornecedores para produtos que possuem utilização conjunta.

VIII. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não existem contratações correlatas.

IX. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

A contratação solicitada não está prevista no Plano Anual de Contratações, que se encontra em elaboração.

X. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

Os resultados pretendidos com a presente contratação são:
Em relação à eficácia: garantir o fornecimento regular de refeições prontas, em quantidade suficiente e de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais, assegurando o atendimento dos servidores e equipes que necessitam realizar suas refeições durante o desempenho das atividades funcionais.
Em relação à qualidade: assegurar que as refeições sejam fornecidas em condições adequadas de consumo, higiene, conservação, acondicionamento, quantidade e composição, observando as especificações estabelecidas pela Administração e buscando reduzir a ocorrência de não conformidades e reclamações relacionadas ao fornecimento.
Em relação à eficiência: proporcionar maior organização e regularidade no fornecimento das refeições, considerando os diferentes locais de atendimento, inclusive a sede do Município e o Distrito de Barra do Leão, de modo a atender às demandas de forma adequada e compatível com a rotina das equipes municipais.
Em relação à economicidade: buscar a obtenção da melhor relação entre custo e benefício para a Administração, mediante contratação compatível com os preços praticados no mercado, utilização adequada dos recursos públicos e aquisição das refeições de acordo com a demanda efetivamente prevista.
Em relação à gestão e fiscalização: estabelecer condições que permitam à Administração acompanhar e fiscalizar a qualidade, quantidade, composição, conservação e regularidade das refeições fornecidas, possibilitando a identificação e correção de eventuais não conformidades durante a execução contratual.
Dessa forma, pretende-se garantir um fornecimento regular, adequado, seguro e de qualidade, atendendo às necessidades da Administração Municipal e contribuindo para a continuidade das atividades desenvolvidas pelas equipes e servidores municipais.

XI. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:
Definição dos fiscais e gestores:

- Nilton Devila Junior (Fiscal do Contrato);
- Sergio Nei Jurek (Gestor contratual);
- Capacitação da equipe de fiscalização e gestão;
- Elaboração de plano de trabalho para acompanhamento da execução contratual;
- Monitoramento rigoroso da conformidade dos materiais entregues.

XII. IMPACTOS AMBIENTAIS:

O fornecimento de refeições envolve o consumo de recursos naturais, tais como água, energia elétrica e gás, bem como a utilização de embalagens e a geração de resíduos decorrentes da preparação, acondicionamento, transporte e consumo dos alimentos.

A contratada deverá assumir os custos relativos aos insumos necessários à execução do objeto e, sempre que possível, adotar medidas destinadas ao uso racional de água e energia, à redução do desperdício de alimentos e à adequada gestão dos resíduos gerados durante a produção e o fornecimento das refeições.

Deverá, ainda, buscar a utilização de embalagens adequadas ao acondicionamento e transporte das refeições, priorizando, quando técnica e economicamente viável, materiais que possibilitem menor geração de resíduos e/ou sua destinação ambientalmente adequada.

As medidas adotadas deverão observar a legislação ambiental e sanitária aplicável, buscando minimizar os impactos ambientais associados à execução do objeto, sem comprometer a qualidade, a segurança e as condições adequadas de fornecimento das refeições.

XIII. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Pelo exposto, a melhor alternativa para atender a necessidade é a solução 02, através do Registro de Preços para contratação de serviço de fornecimento de marmitas completas para atender a demanda das Secretarias, assim concluímos que a referida contratação é viável e atende aos interesses públicos. A necessidade de serviços de fornecimento de marmitas é fundamentada na garantia de uma alimentação de qualidade e na continuidade da manutenção dos trabalhos realizado interior. Os resultados pretendidos indicam impactos positivos ao fornecer uma alimentação de qualidade bem como garantir a continuidade dos serviços prestados à população Camponovense.

A contratação será suportada por conta de dotação orçamentária 63, fonte de recurso 1.500 alocada no orçamento da Manutenção das Atividades da Guarda Municipal.

Campos Novos, 25 de setembro de 2026

Leonardo Favaretto Vargas
Leonardo Favaretto Vargas
Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar - ETP

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar:

DHIEMIS METZ PINHEIRO:47658908991

Assinado de forma digital por DHIEMIS METZ PINHEIRO:47658908991
Dados: 2026.11.03 15:35:38 -03'00'

Dhiemis Metz Pinheiro
Secretário da Fazenda e Administração