



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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

IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	
Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, destinadas aos servidores lotados nas Secretarias de Obras, Urbanismo e Serviços Públicos e de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Herval d'Oeste/SC, pelo período de 12 (doze) meses, conforme a necessidade da Administração.	
Setor Requisitante: Secretaria de Obras, Urbanismo e Serviços Públicos e Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Herval d'Oeste/SC.	
Planejamento (PCA):	☒ Contratação Prevista no Plano de Contratações Anual. ☐ Não prevista.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa atender à necessidade de fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, para as equipes das Secretarias de Obras, Urbanismo e Serviços Públicos e de Agricultura e Meio Ambiente que, em razão da natureza, localização e dinâmica das atividades desenvolvidas, realizam serviços fora das respectivas sedes administrativas.

As Secretarias demandantes executam atividades de obras, manutenção, conservação, limpeza, infraestrutura, estradas, vias públicas, áreas rurais e demais serviços operacionais, cuja realização ocorre em diferentes pontos do Município, conforme a programação dos serviços e as demandas da Administração.

Em determinadas situações, o deslocamento das equipes até as sedes administrativas ou até estabelecimentos comerciais para realização da refeição pode ser incompatível com a dinâmica dos trabalhos, ocasionando deslocamentos desnecessários, interrupções e redução do tempo efetivamente disponível para a execução dos serviços.

Nesse contexto, o fornecimento de refeições prontas constitui solução destinada a atender às situações em que o local, a natureza ou a dinâmica da atividade justifique a realização da refeição durante a jornada fora da sede administrativa, contribuindo para a continuidade dos serviços e para a utilização racional do tempo de trabalho.

Ressalta-se que o fornecimento das refeições não constitui benefício, vantagem, auxílio ou parcela remuneratória de caráter pessoal aos servidores, mas medida relacionada às condições de execução dos serviços públicos, vinculada às atividades efetivamente realizadas pelas equipes e à necessidade administrativa.

O fornecimento será destinado **exclusivamente ao almoço**, podendo ocorrer de **segunda-feira a sábado**, conforme a programação dos serviços, as escalas de trabalho e a necessidade efetiva da Administração.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada diante da possibilidade de variação da demanda ao longo do período de 12 (doze) meses, permitindo o fornecimento parcelado das refeições conforme a necessidade, sem obrigatoriedade de aquisição integral do quantitativo estimado.

2. ALTERNATIVAS EXISTENTES NO MERCADO

Para atendimento da necessidade foram consideradas, em linhas gerais, as seguintes alternativas:



a) Preparação das refeições pela própria Administração

A preparação direta das refeições exigiria a disponibilização ou implantação de estrutura própria de cozinha, aquisição e manutenção de equipamentos e utensílios, contratação ou disponibilização de mão de obra específica, aquisição e armazenamento de alimentos, além da adoção de procedimentos permanentes de controle sanitário, higienização, preparo e distribuição.

Essa alternativa implicaria custos de implantação e manutenção e agregaria à Administração atividade operacional distinta de suas atribuições principais, não se mostrando a solução mais adequada diante da existência de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas.

b) Utilização de estabelecimentos comerciais para alimentação das equipes

A realização das refeições diretamente em restaurantes ou estabelecimentos similares poderia atender parcialmente à necessidade, porém apresenta limitações relacionadas à localização das equipes, aos horários de funcionamento, à disponibilidade de estabelecimentos próximos aos locais de execução dos serviços e à necessidade de deslocamento dos servidores.

Considerando que as equipes podem atuar em diferentes pontos do Município, inclusive em áreas rurais e em locais urbanos externos às sedes administrativas, essa alternativa pode ocasionar deslocamentos incompatíveis com a programação dos serviços.

c) Contratação de empresa especializada para fornecimento de marmitex.

A contratação de empresa especializada permite o fornecimento de refeições prontas, em quantidade e condições previamente estabelecidas, conforme solicitação da Administração e de forma parcelada.

Essa alternativa dispensa a implantação de estrutura própria para preparo de alimentos, permite maior flexibilidade para atendimento das equipes e possibilita estabelecer requisitos mínimos quanto ao peso, composição, acondicionamento e condições sanitárias das refeições.

d) Solução escolhida

Diante das alternativas analisadas, considera-se adequada a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, mediante **Sistema de Registro de Preços**, pelo período de 12 (doze) meses, com fornecimento parcelado conforme a necessidade efetiva das Secretarias demandantes.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de refeições prontas, tipo marmitex, mediante solicitação das Secretarias demandantes e de acordo com a necessidade efetiva da Administração.

As refeições serão destinadas exclusivamente ao almoço, podendo ser solicitadas de segunda-feira a sábado, conforme a programação dos serviços e a necessidade das equipes.

Cada refeição deverá possuir **peso mínimo de 800 g (oitocentos gramas)** e apresentar composição completa, equilibrada e proporcional entre seus componentes, contemplando, no mínimo, arroz, feijão, macarrão, proteína, prato complementar, saladas e fruta, observadas as especificações detalhadas no Termo de Referência.

A composição deverá contemplar **½ porção de arroz, ½ porção de feijão, ½ porção de macarrão, 2 (duas) porções de proteína**, que poderá ser composta por carne bovina, frango, suíno ou peixe, com variação durante a semana, **1 (uma) porção de prato complementar**, dentre opções como panqueca, aipim, suflê, batata, polenta ou legumes gratinados, **no mínimo 2 (duas) variedades de saladas e 1 (uma) fruta**, com variação durante a semana, admitindo-se a substituição da fruta por suco, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.



Deverá ser assegurada variedade no cardápio ao longo da semana, evitando-se repetição excessiva das preparações e mantendo-se quantidade mínima de frituras, de modo a proporcionar maior diversidade e equilíbrio na composição das refeições.

A refeição deverá apresentar composição equilibrada e proporcional entre seus componentes, não sendo admitida a utilização de quantidade excessiva de arroz, feijão ou outros acompanhamentos com a finalidade de atingir o peso mínimo estabelecido, em detrimento das demais preparações.

Os componentes da refeição, incluindo as porções de proteína, deverão ser fornecidos em quantidades compatíveis com a composição integral da marmita, garantindo adequada distribuição entre arroz, feijão, proteína, guarnição e demais acompanhamentos previstos para a refeição.

As refeições deverão ser preparadas, acondicionadas, transportadas e fornecidas em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, observada a legislação sanitária aplicável.

O fornecimento será realizado diretamente no local indicado pela Administração, tendo como local de entrega a **Garagem do Município, situada na Rua Nereu Ramos, nº 915, Vila Militar, Herval d'Oeste/SC**, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, não havendo necessidade de aquisição integral do quantitativo estimado, sendo os pedidos realizados conforme a demanda efetiva e a programação dos serviços.

O quantitativo estimado para o período de 12 (doze) meses é de **8.000 (oito mil) refeições**, sendo 5.000 (cinco mil) destinadas à Secretaria de Obras, Urbanismo e Serviços Públicos e 3.000 (três mil) à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

A distribuição acima possui finalidade de planejamento e controle da demanda, permanecendo o objeto estruturado em item único, por se tratar de solução homogênea.

4. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:

- a) disponibilizar alimentação adequada às equipes nas situações em que a natureza, localização ou dinâmica dos serviços dificulte o acesso a outros meios de alimentação durante a jornada;
- b) reduzir deslocamentos desnecessários das equipes para realização das refeições;
- c) contribuir para a continuidade e regularidade dos serviços públicos executados pelas Secretarias demandantes;
- d) proporcionar melhor aproveitamento do tempo destinado à execução das atividades;
- e) evitar a necessidade de implantação e manutenção de estrutura própria para preparo de refeições;
- f) promover maior racionalização dos recursos humanos, materiais e financeiros da Administração;
- g) assegurar padrão mínimo de qualidade, quantidade, acondicionamento e condições sanitárias das refeições fornecidas;
- h) possibilitar que a Administração realize as aquisições de forma parcelada, de acordo com a necessidade efetiva, evitando a formação de estoque ou aquisição antecipada de refeições.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a) fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, destinadas exclusivamente ao almoço;
- b) possibilidade de fornecimento de segunda-feira a sábado, conforme programação dos serviços e solicitação da Administração;
- c) peso mínimo de **800 g (oitocentos gramas)** por refeição;



- d) composição completa e proporcional entre os componentes da refeição;
- e) **½ porção de arroz;**
- f) **½ porção de feijão;**
- g) **½ porção de macarrão;**
- h) **2 (duas) porções de proteína**, podendo ser carne bovina, frango, suíno ou peixe, com variação durante a semana;
- i) **1 (uma) porção de prato complementar**, podendo compreender, entre outras preparações, panqueca, aipim, suflê, batata, polenta ou legumes gratinados;
- j) **no mínimo 2 (duas) variedades de saladas;**
- k) **1 (uma) fruta**, com variação durante a semana, admitida sua substituição por suco, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência;
- l) oferta de variedade nas preparações ao longo da semana, com quantidade mínima de frituras;
- m) observância de proporcionalidade entre os componentes da refeição, não sendo admitida a utilização de quantidade excessiva de arroz, feijão ou outros acompanhamentos com a finalidade de atingir o peso mínimo da marmita em detrimento dos demais componentes;
- n) fornecimento das porções de proteína e dos demais componentes em quantidades compatíveis com a composição integral da refeição;
- o) preparação, acondicionamento, transporte e fornecimento em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar;
- p) utilização de embalagens apropriadas, íntegras e adequadas ao transporte e consumo da refeição;
- q) fornecimento parcelado, conforme as solicitações das Secretarias e a necessidade efetiva da Administração;
- r) substituição das refeições que apresentem desconformidade com as especificações, condições de conservação ou qualidade exigidas;
- s) cumprimento das normas sanitárias, trabalhistas, fiscais e demais disposições legais aplicáveis à atividade;
- t) adoção de mecanismos de controle das solicitações, quantidades fornecidas e recebimento das refeições;
- u) observância do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, quando aplicável.

O fornecimento estará vinculado às condições de execução dos serviços que justifiquem a realização da refeição fora da sede administrativa, podendo contemplar equipes em áreas rurais, áreas urbanas ou outros locais externos.

Não integra o objeto o fornecimento de café da manhã, jantar ou outras refeições não previstas no Termo de Referência.

6. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto.

A solução poderá ser executada de forma autônoma pela empresa contratada, responsável pela preparação, acondicionamento, transporte e fornecimento das refeições, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

7. DIVISÃO EM ITENS OU LOTES

O objeto será estruturado em **item único**, considerando que se trata de fornecimento homogêneo de refeições prontas, com características e condições de execução semelhantes.

A divisão em itens ou lotes distintos não se mostra necessária, uma vez que poderia fragmentar a contratação sem proporcionar benefício técnico ou econômico à Administração.



A distribuição estimada de **5.000 unidades para a Secretaria de Obras, Urbanismo e Serviços Públicos** e **3.000 unidades para a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente** possui finalidade exclusivamente administrativa, para planejamento e acompanhamento da demanda, não caracterizando divisão do objeto em itens ou lotes.

8. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E VALOR

8.1. Estimativa de quantidade

Para o período de 12 (doze) meses, estima-se a necessidade de **8.000 (oito mil) refeições**, destinadas exclusivamente ao almoço, com possibilidade de fornecimento de segunda-feira a sábado, conforme a programação dos serviços e a necessidade efetiva da Administração.

A estimativa corresponde a:

- **5.000 unidades** para a Secretaria de Obras, Urbanismo e Serviços Públicos;
- **3.000 unidades** para a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

O quantitativo foi estabelecido considerando a demanda prevista pelas Secretarias participantes e a necessidade de atendimento das equipes que desenvolvem atividades externas.

As refeições deverão observar integralmente as características e a composição estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e detalhadas no Termo de Referência, especialmente quanto ao peso mínimo, variedade, quantidade e proporcionalidade entre os componentes.

Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, o quantitativo constitui estimativa de consumo, não representando obrigação de aquisição integral pela Administração.

As refeições serão solicitadas de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a programação dos serviços e a disponibilidade orçamentária, observadas as condições legais aplicáveis.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Antes da contratação, deverão ser adotadas, entre outras, as seguintes providências:

- a) elaboração e aprovação do Termo de Referência;
- b) realização da pesquisa de preços;
- c) instauração e processamento da licitação para formação do Registro de Preços;
- d) formalização da Ata de Registro de Preços e demais instrumentos necessários;
- e) designação dos responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução;
- f) estabelecimento de procedimento interno para solicitação, conferência, recebimento e controle das refeições;
- g) orientação das Secretarias participantes quanto aos procedimentos para solicitação e controle dos quantitativos.

Não será necessária a implantação de estrutura própria de cozinha ou aquisição de equipamentos para preparo das refeições, uma vez que o preparo e acondicionamento serão de responsabilidade da empresa contratada.

10. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE CONTROLE

A contratação poderá gerar resíduos decorrentes das embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte das refeições.

Como medida de controle, deverão ser observadas, sempre que tecnicamente e economicamente viáveis, soluções que reduzam a geração de resíduos e o uso excessivo de materiais de embalagem.

Os resíduos decorrentes do consumo deverão ser destinados de acordo com as normas municipais e ambientais aplicáveis, cabendo à Administração orientar quanto ao descarte adequado no âmbito dos locais de execução dos serviços.



Não foram identificados outros impactos ambientais relevantes diretamente relacionados à execução do objeto que demandem medidas específicas além das previstas.

11. ANÁLISE DE RISCOS

Foram identificados os seguintes riscos principais relacionados à contratação:

11.1. Baixa participação ou ausência de interessados

Risco: dificuldades na obtenção de propostas ou participação insuficiente de fornecedores.

Medida preventiva: realização de pesquisa de mercado e elaboração de especificações compatíveis com a necessidade, evitando exigências desnecessárias ou restritivas à competitividade.

11.2. Atraso ou não fornecimento das refeições

Risco: prejuízo à programação das equipes e à continuidade dos serviços.

Medida preventiva: estabelecimento de condições claras de solicitação, prazos e responsabilidades, com acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

11.3. Fornecimento de refeições em desacordo com as especificações

Risco: recebimento de refeições com peso, composição, acondicionamento ou demais características diferentes das exigidas.

Medida preventiva: conferência no recebimento, registro de eventuais desconformidades e exigência de substituição das refeições inadequadas, conforme estabelecido no instrumento contratual.

11.4. Problemas relacionados à higiene e conservação

Risco: fornecimento de refeições em condições inadequadas de preparo, acondicionamento ou conservação.

Medida preventiva: exigência de observância da legislação sanitária aplicável e fiscalização das condições de fornecimento.

11.5. Aquisição superior à demanda efetiva

Risco: contratação de quantitativo superior ao efetivamente necessário.

Medida preventiva: utilização do Sistema de Registro de Preços, com solicitações parceladas conforme a demanda real, sem obrigação de aquisição integral do quantitativo estimado.

11.6. Necessidade superior ao quantitativo inicialmente estimado

Risco: aumento da demanda durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Medida preventiva: acompanhamento periódico do consumo e observância dos limites e condições estabelecidos pela legislação para eventuais alterações ou novas contratações.

11.7. Solicitações sem relação direta com a necessidade dos serviços

Risco: utilização das refeições sem vinculação às atividades que justificam a contratação.

Medida preventiva: realização das solicitações pelas Secretarias participantes de acordo com a programação dos serviços, mantendo controle dos quantitativos solicitados e das equipes atendidas.

12. CONCLUSÃO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante das informações levantadas e das alternativas analisadas, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, tipo marmite, mostra-se adequada para atender às necessidades das Secretarias de Obras, Urbanismo e Serviços Públicos e de Agricultura e Meio Ambiente.

A solução permite atender às equipes que, em razão da natureza, localização ou dinâmica dos serviços, desenvolvem atividades fora das sedes administrativas, possibilitando a realização do almoço sem a necessidade de deslocamentos incompatíveis com a programação dos trabalhos.

A adoção do **Sistema de Registro de Preços pelo período de 12 (doze) meses** mostra-se compatível com a natureza variável da demanda, permitindo que os pedidos sejam realizados de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigação de aquisição integral do quantitativo estimado.



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste

O quantitativo estimado de **8.000 (oito mil) refeições**, sendo **5.000 unidades para a Secretaria de Obras, Urbanismo e Serviços Públicos** e **3.000 unidades para a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente**, foi estabelecido para fins de planejamento da contratação e poderá ser utilizado conforme a demanda efetiva durante a vigência da Ata.

A solução também evita a necessidade de implantação de estrutura própria para preparo de refeições e estabelece requisitos mínimos de quantidade, composição, acondicionamento e condições sanitárias, contribuindo para a adequada execução do objeto.

Por fim, destaca-se que o fornecimento está vinculado à execução dos serviços públicos e às situações em que a natureza, localização ou dinâmica das atividades justifique a realização da refeição fora da sede administrativa, não constituindo benefício ou vantagem de caráter pessoal aos servidores.

Assim, considerando a necessidade apresentada, as alternativas existentes no mercado, os requisitos definidos, a estimativa de quantitativos e a forma de fornecimento parcelado, entende-se que a solução proposta se apresenta adequada ao atendimento da demanda das Secretarias participantes, devendo a contratação observar as disposições da **Lei Federal nº 14.133/2021** e demais normas aplicáveis.

RONALDO
LORENCO DA
ROSA:0073937797
3

Assinado de forma digital
por RONALDO LORENCO
DA ROSA:00739377973
Dados: 2026.10.07
16:09:23 -03'00'