



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público:

A presente contratação decorre da necessidade de viabilizar a adequada execução do Projeto “Vozes que Importam”, aprovado no âmbito do Fundo da Infância e Adolescência (FIA), o qual tem como finalidade promover ações culturais, socioeducativas e de fortalecimento de vínculos familiares e comunitários para crianças e adolescentes do Município de Ibicaré/SC.

O projeto será desenvolvido ao longo de 12 (doze) meses, por meio de oficinas semanais de grafite, teatro e dança, com formação de novas turmas a cada 30 (trinta) dias, atendendo público infantojuvenil, em especial aqueles em situação de vulnerabilidade social.

Nesse contexto, verifica-se como problema a ser resolvido a necessidade de garantir condições adequadas para a permanência, participação e aproveitamento das atividades propostas pelos beneficiários do projeto. Considerando a duração das oficinas e o perfil do público atendido, a ausência de suporte alimentar pode comprometer a assiduidade, o engajamento e o desempenho dos participantes, além de impactar negativamente no alcance dos objetivos socioeducativos da iniciativa.

Ademais, o Município não dispõe de estrutura física, equipamentos, insumos ou recursos humanos qualificados para a produção, manipulação e distribuição de alimentos de forma segura e regular, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Tal limitação inviabiliza a execução direta do serviço pela Administração Pública.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches prontos apresenta-se como a solução mais adequada para suprir a demanda identificada, garantindo alimentação segura, padronizada e de qualidade aos participantes, além de assegurar a continuidade e eficiência das atividades desenvolvidas no âmbito do projeto.

Sob a perspectiva do interesse público, a contratação contribui diretamente para:

- A promoção do bem-estar e da segurança alimentar de crianças e adolescentes;
- O fortalecimento da participação e permanência dos beneficiários nas ações do projeto;
- O alcance dos objetivos socioeducativos, culturais e de convivência comunitária;



- A efetividade na aplicação dos recursos do FIA;
- A observância dos princípios da eficiência, economicidade e interesse público na execução das políticas voltadas à infância e adolescência.

Diante disso, evidencia-se que a contratação pretendida não apenas atende a uma necessidade operacional, mas constitui medida essencial para garantir a efetividade das ações propostas e a proteção integral do público atendido.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração:

Atualmente o município não possui Plano Anual de Contratações.

3. Requisitos da Contratação:

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos técnicos, operacionais e administrativos, garantindo a adequada execução do objeto e o atendimento às necessidades do Projeto Vozes que Importam:

3.1. Especificações gerais

- a) A empresa contratada deverá ser especializada no ramo alimentício, devidamente registrada nos órgãos competentes e atender integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes;
- b) Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente embalados, em condições higiênico-sanitárias adequadas, com controle de temperatura e integridade dos alimentos;
- c) A entrega deverá ocorrer nos locais e horários determinados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme cronograma das atividades das oficinas, podendo envolver diferentes pontos de entrega dentro do município;
- d) A empresa deverá possuir estrutura logística compatível com a demanda, garantindo pontualidade e qualidade na entrega dos lanches, sem prejuízo às atividades programadas;



e) Todos os alimentos deverão apresentar padrão de qualidade, sabor e conservação compatível com o consumo infantil, observando a boa aceitação e os critérios nutricionais definidos no cardápio previamente estabelecido pela Secretaria.

3.2. Condições nutricionais e cardápio

- a) O cardápio dos lanches será definido e aprovado previamente pela equipe técnica da Secretaria, considerando a adequação nutricional, variedade de alimentos e equilíbrio entre os grupos alimentares;
- b) A empresa deverá seguir rigorosamente o cardápio aprovado, não sendo permitida substituição de itens sem autorização prévia e formal da Secretaria;
- c) Todos os ingredientes e produtos utilizados deverão ser de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, e armazenados conforme recomendações técnicas.

3.3. Requisitos sanitários e legais

- a) A empresa deverá comprovar o atendimento às normas da Vigilância Sanitária, possuindo Alvará Sanitário vigente, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ativo e demais licenças pertinentes;
- b) Os manipuladores de alimentos deverão possuir comprovante de capacitação em boas práticas de manipulação e higiene, conforme legislação específica;
- c) O transporte dos lanches deverá ocorrer em veículo adequado e higienizado, de uso exclusivo ou compartimentado, conforme exigências sanitárias.

3.4. Requisitos administrativos e de acompanhamento

- a) A empresa contratada deverá manter comunicação direta e constante com a Secretaria, informando previamente quaisquer intercorrências que possam impactar o fornecimento;
- b) A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado, que registrará as ocorrências e avaliará a qualidade dos serviços prestados;
- c) O pagamento será realizado conforme o efetivo fornecimento, mediante apresentação de nota fiscal e atesto da entrega dos produtos, dentro das especificações estabelecidas;



d) O descumprimento de prazos, padrões de qualidade ou condições de entrega poderá implicar aplicação de penalidades previstas na legislação e no contrato.

3.5. Critérios de sustentabilidade e interesse público

a) Sempre que possível, deverão ser priorizados materiais recicláveis ou biodegradáveis nas embalagens;

b) A contratação deve buscar o fomento da economia local, privilegiando fornecedores do município e da região, desde que atendam às condições técnicas exigidas;

4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	<u>Kit I:</u> - Café com leite sem lactose e sem adição de açúcar (250 mL); - 2 fatias de bolo integral sem recheio, sem cobertura e sem lactose, tipo: chocolate, laranja, milho, mesclado. Não serão permitidas misturas prontas para bolos (100g por fatia); - 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);	Lanche	1000	R\$ 17,00	R\$ 17.000,00
02	<u>Kit II:</u> - Água de Coco (200 mL);		950		



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

	<p>- Sanduíche integral de frango desfiado ensopado com alface e tomate (entre 180 -225g);</p> <p>- 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);</p>	Lanche		17,00	16.150,00
03	<p><u>Kit III:</u></p> <p>- Suco de frutas Integral, podendo ser: laranja ou uva (200 mL);</p> <p>- Sanduíche integral de queijo sem lactose com manteiga sem lactose, alface e tomate (entre 180 -225g);</p> <p>- 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);</p>	Lanche	950	17,00	16.150,00
04	<p><u>Kit IV:</u></p> <p>- Leite com cacau em pó, sem açúcar e sem lactose (250 mL);</p> <p>- Bolacha/Biscoito do tipo caseiro (sem lactose), podendo ser: fubá, nata, manteiga ou polvilho (entre 180 -225g por porção);</p> <p>- 1 unidade de fruta, podendo ser: laranja, banana, maçã, pêra, pêssego, vergamota, mamão (descascado e picado), melancia (cortada e porcionada), abacaxi (descascado e picado) ou melão (descascado e picado) (entre 85-135g por porção);</p>	Lanche	950	17,00	16.150,00
					R\$ 65.450,00



5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar:

Com o objetivo de identificar os valores praticados e as soluções disponíveis para o fornecimento e entrega de lanches prontos, foi realizado levantamento de mercado junto a fornecedores locais e regionais, além da consulta a registros de licitações semelhantes no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Durante o levantamento, observou-se grande variabilidade nos preços e na composição dos kits de lanche encontrados em diferentes certames. Essa variação decorre da diversidade de alimentos utilizados (como frutas, sucos, sanduíches, bolos e biscoitos), dos tipos de embalagens, das condições logísticas de entrega e das quantidades contratadas por cada ente público. Diante disso, optou-se pela realização de pesquisa direta com fornecedores locais, garantindo maior fidedignidade aos preços e adequação à realidade do município.

Foram analisadas as seguintes alternativas de solução para o atendimento da demanda:

a) Produção interna pela Administração Municipal: inviável, uma vez que a Secretaria Municipal de Assistência Social não dispõe de estrutura física, equipamentos e equipe técnica para o preparo e acondicionamento de alimentos. Além disso, a contratação de pessoal específico implicaria custos adicionais e burocracia incompatível com a rotina operacional do programa.

b) Aquisição direta de gêneros alimentícios para montagem dos lanches: essa alternativa também se mostrou inadequada, pois demandaria logística, armazenamento e manipulação de alimentos por parte da Administração, o que não é viável diante da ausência de infraestrutura e do rigor das normas sanitárias aplicáveis.

c) Contratação de empresa especializada no fornecimento e entrega de lanches prontos: apresentou-se como a solução técnica mais adequada e eficiente, permitindo o fornecimento de lanches prontos, seguros e nutricionalmente equilibrados, conforme cardápio pré-estabelecido e sob controle de qualidade da empresa contratada. Essa modalidade garante padronização, segurança alimentar, agilidade e cumprimento dos cronogramas das atividades do Projeto.

Do ponto de vista econômico, a opção pelo Registro de Preços é a mais vantajosa para a Administração, pois possibilita:

- Aquisições conforme a demanda real e disponibilidade orçamentária, evitando desperdícios e estoques desnecessários;
- Flexibilidade para atender eventos, oficinas e atividades sazonais do PROCEI, com variação na



quantidade de participantes;

- Competitividade entre os fornecedores, garantindo melhor preço e qualidade;
- Redução de custos administrativos, uma vez que o procedimento pode atender a múltiplas necessidades ao longo do período de vigência.

Assim, a escolha pela contratação de empresa especializada em fornecimento e entrega de lanches prontos, por meio de Registro de Preços, fundamenta-se em critérios técnicos, operacionais e econômicos, assegurando eficiência, transparência, segurança alimentar e racionalidade na aplicação dos recursos públicos.

A solução proposta atende plenamente ao interesse público, viabilizando a execução contínua e qualificada das ações do Projeto Vozes que Importam.

6. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação:

A realização da presente pesquisa de preço junto a fornecedores locais justifica-se pela necessidade de obter valores atualizados e compatíveis com a realidade do mercado regional, considerando a significativa variabilidade observada nas licitações e nos produtos ofertados referentes aos lanches prontos, conforme consultas realizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Verificou-se que os alimentos que compõem os kits de lanche pronto variam amplamente nas licitações publicadas no PNCP, tanto em tipo e quantidade de itens (como frutas, bebidas, sanduíches, bolos e biscoitos), quanto em peso, marca, embalagem e forma de entrega. Essa diversidade de composições influencia diretamente os preços, impossibilitando a adoção de uma média nacional como referência para o orçamento local.

Além disso, no âmbito do Projeto será seguido um cardápio específico, elaborado com base em critérios nutricionais adequados à faixa etária das crianças participantes. Essa padronização busca garantir qualidade, segurança alimentar e equilíbrio nutricional, o que reforça a necessidade de considerar produtos e valores praticados no comércio local, capazes de atender às especificações definidas no cardápio.

Dessa forma, a consulta direta a fornecedores locais possibilita maior precisão na



estimativa de custos, assegura a adequação às condições específicas de fornecimento e transporte dentro do município, e contribui para a economicidade e a transparência do processo de contratação.

Além de fortalecer a economia regional, a pesquisa local facilita o controle e o acompanhamento da qualidade dos produtos e garante maior agilidade e segurança na entrega dos lanches. Assim, a realização da pesquisa de preços com fornecedores locais configura-se como medida técnica e administrativa adequada, assegurando fidedignidade aos valores orçamentários e alinhamento aos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade na gestão pública.

Após levantamento junto aos fornecedores locais, conforme segue em anexo.

6. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso:

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento e entrega de lanches prontos, destinados aos alunos participantes do Projeto Vozes que Importam, aprovado no âmbito do Fundo da Infância e Adolescência (FIA), com o objetivo de promover ações culturais, socioeducativas e de fortalecimento de vínculos familiares e comunitários para crianças e adolescentes do Município de Ibicaré/SC.

O serviço abrangerá o preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos lanches prontos para consumo, observando rigorosamente as normas de segurança alimentar e os critérios nutricionais definidos pela Administração. A empresa contratada será responsável por toda a logística de produção e distribuição, garantindo que os alimentos sejam entregues em perfeitas condições de temperatura, conservação, higiene e apresentação.

A solução adotada visa assegurar a oferta regular e padronizada de lanches equilibrados e seguros às crianças e adolescentes participantes das atividades do PROCEI, promovendo o bem-estar, a energia e a concentração durante as ações de formação cultural e esportiva. O cardápio de lanches será previamente definido e aprovado pela Secretaria, considerando a adequação nutricional, a variedade de alimentos e a boa aceitação pelo público infantil.

A empresa contratada deverá cumprir as seguintes exigências técnicas e operacionais:



- a) Preparar e embalar os lanches em ambiente com condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente da Vigilância Sanitária;
- b) Utilizar produtos de qualidade comprovada, dentro do prazo de validade e devidamente armazenados;
- c) Realizar o transporte dos lanches em veículos apropriados, higienizados e licenciados para o transporte de alimentos prontos;
- d) Efetuar as entregas pontualmente, conforme cronograma fornecido pela Secretaria, nos locais e horários estabelecidos para as atividades do Projeto Vozes que Importam;
- e) Garantir a integridade, o frescor e a segurança dos alimentos até o momento da entrega, mantendo controle de temperatura e tempo de exposição;
- f) Assegurar que todos os manipuladores e entregadores possuam capacitação comprovada em boas práticas de manipulação de alimentos;
- g) Substituir, sempre que necessário, qualquer item que apresente inconformidade quanto à qualidade, validade ou padrão exigido;
- h) Disponibilizar canal de comunicação direta com a Administração, facilitando o acompanhamento das entregas e a resolução imediata de eventuais ocorrências.

Por se tratar de fornecimento de bens de consumo alimentício, não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica. No entanto, a empresa deverá garantir disponibilidade imediata para correção de falhas no fornecimento, reposição de lanches e atendimento às orientações da fiscalização do contrato.

A solução proposta contempla todas as etapas do fornecimento — da produção à entrega final —, assegurando qualidade, segurança alimentar e eficiência logística. Essa forma de execução permite à Administração atender de maneira adequada e contínua as atividades do PROCEI, fortalecendo as políticas públicas municipais voltadas à cultura, ao esporte e ao desenvolvimento integral das crianças e adolescentes.

6. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de um kit de lanche pronto por aluno, seguindo rigorosamente o cardápio estabelecido em anexo, e que o serviço será contínuo ao longo do ano, não se justifica o parcelamento da contratação.



A Secretaria Municipal de Assistência Social deverá receber semanalmente aproximadamente 100 kits de lanche, o que exige fornecedor único capaz de garantir padronização, qualidade e regularidade nas entregas. A divisão do fornecimento entre diferentes empresas poderia comprometer a uniformidade dos kits, gerar dificuldades de fiscalização, atrasos na entrega e inconsistência no atendimento ao cardápio previamente definido.

Dessa forma, a contratação integral do serviço assegura que todos os alunos recebam os kits de maneira padronizada e contínua, garantindo a nutrição adequada, segurança alimentar e eficiência logística. A opção por um único fornecedor atende aos princípios da eficiência, economicidade e qualidade na prestação do serviço público, além de facilitar o controle administrativo e operacional do fornecimento durante todo o ano letivo.

7. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits de lanche prontos, conforme cardápio previamente estabelecido e aprovado, permitirá à Secretaria Municipal de Assistência Social alcançar resultados significativos em termos de economicidade e eficiência no uso dos recursos públicos, conforme detalhado a seguir:

7.1. Economicidade financeira

- Ao optar por um fornecedor único e serviço contínuo, a Administração evita custos adicionais com logística interna, armazenamento e preparo dos alimentos;
- A padronização do cardápio possibilita melhor negociação de preços, redução de desperdícios e controle de gastos, garantindo o melhor custo-benefício para a Administração;
- A utilização do Registro de Preços permite a aquisição gradual conforme a demanda real, evitando aquisição excessiva e otimizando o orçamento disponível.

7.2. Melhor aproveitamento dos recursos humanos

A contratação de empresa especializada libera a equipe da Secretaria para focar no planejamento, execução e promoção das ações culturais, socioeducativas e de



fortalecimento de vínculos familiares e comunitários para crianças e adolescentes do Município de Ibicaré/SC, sem necessidade de preparo dos lanches;

- A distribuição dos kits será realizada por funcionário da Prefeitura, garantindo que a entrega aos alunos seja organizada, segura e conforme o cronograma das atividades;
- O acompanhamento do serviço de fornecimento será realizado por servidor designado para fiscalização, garantindo eficiência e minimizando a sobrecarga administrativa.

7.3. Melhor aproveitamento dos recursos materiais

- A contratação elimina a necessidade de aquisição de equipamentos, utensílios e espaços específicos para manipulação de alimentos pela Administração;
- A empresa contratada será responsável pelo transporte adequado dos lanches prontos, garantindo que os alimentos cheguem em perfeitas condições, prontos para a distribuição pelo funcionário designado.

7.4. Resultados pretendidos

- Garantir a regularidade e pontualidade na entrega dos kits de lanche durante todo o período de execução do serviço;
- Assegurar qualidade, padronização e segurança alimentar dos lanches fornecidos aos alunos;
- Otimizar o uso de recursos humanos, materiais e financeiros, permitindo que a equipe da Secretaria concentre esforços nas atividades pedagógicas e culturais;
- Contribuir para o cumprimento das políticas públicas de educação integral, cultura e esporte, oferecendo suporte alimentar adequado ao público-alvo do PROCEI;
- Facilitar o controle administrativo e operacional da prestação do serviço, garantindo transparência, eficiência e eficácia na execução do contrato.

Dessa forma, a contratação atende plenamente aos princípios da economicidade, eficiência, qualidade e boa gestão dos recursos públicos, promovendo o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, com a distribuição final dos lanches realizada de forma segura e organizada por um funcionário da Prefeitura.



8. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual:

Para garantir a execução eficiente e segura do contrato de fornecimento de kits de lanche prontos, a Administração deverá adotar as seguintes providências antes da assinatura do contrato:

8.1. Planejamento e organização interna

- Designar servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, com atribuições claras quanto ao controle de entregas, qualidade dos produtos e cumprimento do cardápio aprovado;
- Organizar a logística interna de recebimento, conferência e armazenamento temporário dos lanches, garantindo que estejam prontos para distribuição aos alunos pelo funcionário designado;
- Definir o cronograma de entregas, horários e locais de recebimento, alinhados com as atividades do Projeto e com as possibilidades de transporte e armazenamento seguro.

8.2. Capacitação de servidores e empregados

- Prover treinamento específico para os servidores e funcionários responsáveis pela fiscalização, incluindo orientação sobre:
 - Conferência de qualidade e integridade dos kits de lanche;
 - Cumprimento do cardápio e padrões nutricionais estabelecidos;
 - Procedimentos de registro de ocorrências e comunicação de eventuais problemas à empresa fornecedora;
 - Noções básicas de segurança alimentar e manipulação adequada para distribuição dos lanches.
- Orientar o funcionário responsável pela distribuição aos alunos, garantindo que os kits sejam entregues de forma organizada, segura e conforme os horários definidos pelo programa.

8.3. Preparação documental e legal

- Verificar e consolidar todos os documentos necessários para a celebração do contrato, incluindo habilitação jurídica, fiscal e técnica da empresa contratada;



- Certificar que a empresa fornecedora possua licenças sanitárias e autorizações obrigatórias, garantindo a conformidade com a legislação vigente;
- Elaborar termo de fiscalização e planilhas de controle, que permitam acompanhar semanalmente a entrega, qualidade e quantidade dos kits fornecidos.

8.4. Comunicação e alinhamento

- Estabelecer canal de comunicação direto com a empresa contratada, garantindo rapidez na solução de problemas, substituição de produtos ou ajustes na entrega;
- Informar aos servidores e funcionários envolvidos os procedimentos administrativos e operacionais, assegurando que todos estejam alinhados quanto às responsabilidades e ao padrão de qualidade esperado.

Com essas providências, a Administração garante segurança, eficiência e transparência na execução do contrato, assegurando que os kits de lanche prontos sejam entregues e distribuídos de forma adequada, com observância do cardápio, das normas sanitárias e das necessidades do público atendido pelo PROCEI.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

10. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:

O fornecimento de kits de lanche prontos envolve alguns impactos ambientais potenciais relacionados à embalagem, transporte e manejo de resíduos. A Administração propõe medidas mitigadoras para minimizar esses impactos e garantir a sustentabilidade do serviço.

10.1. Possíveis impactos ambientais

- Geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens plásticas, papéis, copos descartáveis e outros materiais utilizados nos kits de lanche;
- Emissões de gases poluentes e consumo de combustível decorrentes do transporte dos lanches do fornecedor até os locais de entrega;



- Uso de energia e recursos durante a produção e acondicionamento dos alimentos pela empresa fornecedora;
- Risco de descarte inadequado de resíduos e materiais que possam poluir o meio ambiente, caso não haja gestão adequada.

10.2. Medidas mitigadoras e requisitos de sustentabilidade

- Exigir que a empresa contratada priorize embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, sempre que possível;
- Implantar logística reversa para coleta e destinação correta das embalagens, orientando os servidores e funcionários sobre a separação e encaminhamento adequado dos resíduos;
- Solicitar que a empresa fornecedora utilize processos e equipamentos com baixo consumo de energia e recursos, quando aplicável, incentivando práticas de eficiência energética;
- Estabelecer diretrizes para conscientização ambiental, incluindo instruções para o descarte correto de resíduos e aproveitamento de materiais recicláveis;
- Garantir que a distribuição dos kits pelo funcionário da Prefeitura seja feita de forma planejada e organizada, evitando desperdício de alimentos e de embalagens.

10.3. Benefícios ambientais

- Redução da geração de resíduos sólidos destinados a aterros;
- Minimização das emissões de poluentes relacionadas ao transporte, por meio de rotas otimizadas;
- Promoção de hábitos de consumo sustentável entre os servidores, alunos e comunidade atendida durante a execução do Projeto;
- Contribuição para o cumprimento das normas ambientais municipais e nacionais, fortalecendo políticas públicas de sustentabilidade.

Com essas medidas, a contratação de fornecimento de kits de lanche prontos atende aos princípios de sustentabilidade, eficiência no uso de recursos e responsabilidade ambiental, garantindo que a execução do serviço ocorra de forma ambientalmente consciente, sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar dos beneficiários.



11. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

Diante da análise detalhada do objeto, das alternativas de fornecimento, dos requisitos técnicos, logísticos e administrativos, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento e entrega de kits de lanche prontos é a solução mais adequada para atender às necessidades do Projeto Vozes que Importam – FIA.

A contratação atende integralmente aos seguintes critérios:

1. Adequação à necessidade do público-alvo: os kits de lanche prontos, padronizados e nutricionalmente equilibrados, garantem o suporte alimentar necessário aos alunos durante a realização das oficinas do Projeto, promovendo saúde, bem-estar e melhor rendimento nas oficinas, atividades culturais e socioeducativas.
2. Viabilidade operacional: a Secretaria Municipal de Assistência Social não dispõe de estrutura física, equipe ou equipamentos para produção e acondicionamento de alimentos, tornando a contratação de empresa especializada a única alternativa viável e segura.
3. Economicidade e eficiência: a opção pelo fornecimento contínuo por um único fornecedor permite otimização dos recursos financeiros, humanos e materiais, evita desperdícios e facilita o controle administrativo do serviço.
4. Segurança alimentar e controle de qualidade: a empresa contratada será responsável pela produção, acondicionamento e transporte seguro dos kits, enquanto a distribuição aos alunos será realizada por um funcionário da Prefeitura, garantindo padronização, higiene e integridade dos alimentos.
5. Sustentabilidade e responsabilidade ambiental: as medidas mitigadoras, como uso de embalagens recicláveis e logística reversa, asseguram que a contratação respeite princípios ambientais e contribua para práticas sustentáveis no município.

Dessa forma, a contratação se mostra estratégica, segura e eficiente, garantindo que os objetivos do Projeto Vozes que Importam sejam plenamente atendidos, com qualidade, regularidade e transparência na execução do serviço, promovendo benefícios diretos aos alunos e à Administração Pública.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARÉ

Ibicaré, 10 de março de 2026.

Assinado digitalmente por Larissa Diehl Baller