ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR N. 019/2026

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §1º e §2º

Informações Básicas:

Estudo Técnico Preliminar – Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo

Contatos:

E-mail: dmer@xavantina.sc.gov.br
Telefone: 49 3454-3130
Responsável(is): Marcos Fasolo

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenda à necessidade abaixo especificada, cujo objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO;

O Município de Xavantina possui diversas atividades administrativas e operacionais desenvolvidas fora da sede administrativa, especialmente em comunidades e localidades do interior, o que exige o deslocamento e, em determinadas situações, a permanência de servidores municipais fora da sede durante o período destinado à alimentação.

A necessidade de fornecimento de refeições decorre, principalmente, da realização de jornadas de trabalho e atividades externas que, em razão da distância, da natureza dos serviços executados e da programação diária das equipes, tornam inviável ou antieconômico o retorno dos servidores à sede do Município para realização das refeições.

A demanda apresenta especial relevância para a Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo, cujas equipes realizam serviços de manutenção de estradas, vias públicas, drenagem, conservação, limpeza, transporte, manutenção de espaços públicos e demais atividades em diferentes localidades do Município, permanecendo, muitas vezes, durante todo o período do dia no local de execução dos serviços.

Da mesma forma, a Secretaria Municipal de Agricultura desenvolve atividades de assistência, acompanhamento e apoio aos produtores rurais e às comunidades do interior, além de outras ações que demandam o deslocamento e a permanência de servidores fora da sede municipal, podendo haver necessidade de fornecimento de alimentação durante a execução dessas atividades.

A contratação também poderá atender outras Secretarias, fundos, departamentos e unidades administrativas municipais, conforme a natureza de suas atribuições e a programação de suas atividades, sempre que houver necessidade de deslocamento de servidores para localidades do interior ou realização de serviços externos que inviabilizem o retorno à sede municipal para o horário

de almoço.
A ausência de uma solução previamente estruturada para essas situações pode ocasionar deslocamentos desnecessários de veículos e servidores, aumento do consumo de combustível, redução do tempo efetivamente destinado à execução dos serviços públicos e dificuldades operacionais na realização de atividades externas.
A disponibilização de refeições no local ou nas proximidades das atividades permite otimizar a jornada de trabalho, reduzir deslocamentos desnecessários, diminuir custos relacionados à utilização de veículos públicos e possibilitar maior aproveitamento das equipes municipais.
Assim, a contratação busca solucionar a necessidade de fornecimento de alimentação aos servidores municipais quando a natureza ou a localização dos serviços públicos exigir sua permanência fora da sede municipal durante o horário de almoço, promovendo maior eficiência na prestação dos serviços públicos e melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais disponíveis.

II - 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, conforme artigo 21, parágrafo único do decreto n°884/23.

III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO;

A contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos:
a) a empresa deverá possuir atividade econômica compatível com o objeto da contratação, devidamente comprovada por seus atos constitutivos e/ou cadastro empresarial;
b) possuir, quando exigíveis, todas as licenças, alvarás, autorizações e demais documentos necessários ao regular funcionamento do estabelecimento e à manipulação, preparação e comercialização de alimentos;
c) observar integralmente as normas da Vigilância Sanitária e demais normas aplicáveis à manipulação, preparação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos;
d) manter adequadas condições de higiene e segurança alimentar durante todas as etapas de preparação e fornecimento das refeições;
e) utilizar matérias-primas e alimentos em condições adequadas de consumo e dentro do prazo de validade;
f) preparar as refeições no dia do fornecimento, em condições adequadas ao consumo;
g) fornecer as refeições devidamente acondicionadas, em embalagens apropriadas para alimentos quentes, com tampa e em condições adequadas de temperatura, higiene e conservação;
h) atender integralmente à composição mínima e ao peso estabelecidos no Termo de Referência;
i) fornecer 1 (uma) unidade de bebida, podendo ser suco ou refrigerante, em embalagem de, no mínimo, 500 ml;

j) disponibilizar as refeições nos horários previamente informados pela Administração, preferencialmente entre 11h00 e 12h30;
k) realizar a substituição imediata de refeições que apresentem desconformidade com as especificações, condições inadequadas de conservação ou qualquer outro problema que comprometa sua qualidade ou segurança;
l) adotar práticas ambientalmente responsáveis, especialmente quanto à utilização racional de embalagens e à destinação adequada dos resíduos gerados pela atividade;
m) manter regularidade fiscal, social e trabalhista durante a execução da contratação;
n) atender às demais condições de habilitação e execução estabelecidas no edital, Termo de Referência e Ata de Registro de Preços.

Requisitos relativos à localização

Considerando a natureza do objeto, especialmente o fornecimento de alimentação pronta para consumo em horário determinado, deverá ser estabelecida distância máxima de 4 (quatro) quilômetros entre o estabelecimento fornecedor e o local de referência de cada item.
A exigência busca assegurar condições adequadas de conservação e qualidade das refeições, especialmente quanto à temperatura, higiene e condições de consumo, bem como racionalizar o tempo e os custos relacionados à retirada ou recebimento das refeições.
- Para o Item 01, a empresa deverá estar localizada em distância máxima de 4 (quatro) quilômetros da Sede Administrativa Municipal.
Obs: Caso a licitante vencedora não esteja localizada no raio em que o Município de Xavantina solicita, esta possuirá o prazo de 30 dias para instalar-se. Justifica-se essa exigência que a empresa esteja localizada no Município de Xavantina devido onerariam demais o município com o deslocamento.
- Para o Item 02, a empresa deverá estar localizada em distância máxima de 4 (quatro) quilômetros do antigo Posto de Saúde de Linha das Palmeiras.
Obs: Caso a licitante vencedora não esteja localizada no raio em que o Município de Xavantina solicita, esta possuirá o prazo de 30 dias para instalar-se. Justifica-se essa exigência que a empresa esteja localizada no Município de Xavantina devido onerariam demais o município com o deslocamento.
A comprovação da localização poderá ser realizada mediante Alvará de Localização e Funcionamento, documento ou mapa de localização, ou outro meio idôneo definido no edital que permita aferir objetivamente a distância exigida.

Quanto à habilitação, deverão ser exigidos os documentos necessários à comprovação da habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, bem como aqueles relativos à qualificação técnica eventualmente exigível, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do edital.

DO REGISTRO DE PREÇOS E PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

A contração deverá ser formalizada pelo procedimento auxiliar de registro de preços, com prazo de vigência da ata de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos da Lei Federal 14.133/21.

IV - 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;

A estimativa dos quantitativos foi elaborada considerando a demanda potencial das Secretarias e unidades municipais que realizam atividades externas, especialmente os serviços executados pela Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo e pela Secretaria Municipal de Agricultura, sem prejuízo do atendimento de outras Secretarias e unidades administrativas que eventualmente necessitem do fornecimento, tomando como base o consumo dos itens abaixo nos últimos doze meses.

De acordo com registros de pagamentos liquidados nos últimos doze meses, as empresas fornecedoras de marmitas, temos as seguintes informações:

MARI BAR E RESTAURANTE LTDA (CNPJ: 48.290.543/0001-17) – cerca de **2.934 marmitas.**

RESTAURANTE CAMPAGNOLO LTDA (CNPJ: 02.144.017/0001-48) – cerca de **3.048 marmitas.**

Considerando a natureza variável das atividades externas e a impossibilidade de prever com precisão a quantidade de refeições necessárias em cada dia, optou-se pela utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo que as aquisições ocorram de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração, tomando como base o consumo dos últimos 12 meses, com acréscimo de 10%.

Para um período estimado de 12 (doze) meses, prevê-se:

Item	Quant.	Unid.	Descrição
1	3.300	Und.	Marmita completa, conforme especificações do Termo de Referência, com fornecimento/retirada na sede do Município de Xavantina/SC.
2	3.300	Und.	Marmita completa, conforme especificações do Termo de Referência, com fornecimento/retirada no Distrito de Linha das Palmeiras/Xavantina/SC.

Quantidade total estimada: 6.600 (seis mil e seiscentas) refeições.

Os quantitativos constituem estimativas máximas para fins de registro, não gerando à Administração obrigação de aquisição da totalidade dos quantitativos registrados.
A Administração poderá solicitar quantidades inferiores às estimadas, de acordo com a demanda efetiva e a disponibilidade orçamentária.

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR;

A Administração analisou as alternativas possíveis para atendimento da necessidade identificada, considerando a estrutura atualmente disponível no Município, os custos envolvidos, a operacionalidade da solução e a necessidade de atendimento variável das demandas.
Foram consideradas, especialmente, as seguintes alternativas:

Solução 1 – Preparação das refeições diretamente pelo Município
Essa alternativa consistiria na estruturação de serviço próprio para preparação das refeições destinadas aos servidores municipais.
Para sua implementação, seria necessário disponibilizar espaço físico adequado, realizar adequações às normas sanitárias, adquirir equipamentos, utensílios, mobiliários e insumos, além de disponibilizar servidores ou contratar profissionais capacitados para preparação, acondicionamento e organização das refeições.
Também haveria custos permanentes relacionados à manutenção da estrutura, aquisição de alimentos, materiais de consumo, equipamentos, limpeza e demais insumos necessários ao funcionamento.
Além disso, a demanda por refeições é variável e está diretamente relacionada à programação dos serviços externos. Em determinadas situações, como alterações de cronograma, condições climáticas ou conclusão antecipada dos serviços, a demanda pode sofrer redução significativa.
Dessa forma, a criação de estrutura própria não se mostra, neste momento, a alternativa mais eficiente ou econômica para o Município.
Solução 2 – Aquisição de refeições prontas de fornecedores especializados
A segunda alternativa consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) no preparo e fornecimento de refeições prontas, mediante Sistema de Registro de Preços.
Essa solução permite que o Município solicite as refeições conforme a necessidade efetiva das equipes, evitando a manutenção de estrutura própria para produção de alimentos.
A contratação também permite a participação de fornecedores distintos para os locais de atendimento, mediante divisão em itens, aumentando a competitividade e possibilitando a contratação de empresas localizadas próximas aos pontos de consumo.
Embora exista dependência de fornecedores externos e necessidade de fiscalização quanto à qualidade, quantidade, horário e condições de fornecimento, tais riscos podem ser minimizados mediante estabelecimento de requisitos objetivos no edital e no Termo de Referência, fiscalização da execução e previsão de substituição das refeições em caso de desconformidade.

Conclusão do levantamento

Considerando a estrutura atualmente disponível no Município, a natureza variável da demanda, os custos envolvidos na implantação e manutenção de estrutura própria e a existência de fornecedores especializados no mercado, conclui-se que a **aquisição de refeições prontas por meio de fornecedores externos é a solução técnica e economicamente mais adequada** para o atendimento da necessidade identificada.

VI - 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;

Para análise da estimativa de valor da contratação colacionamos ao presente estudo técnico preliminar cotação de preços, bem como pesquisa de preços com fornecedores locais, que leva em consideração os parâmetros de análise de mercado instituídos pelo art. 23 da Lei 14.133/2021.

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Preço Unitário	Preço Total
1	3.300	Und.	Marmita completa, conforme especificações abaixo, com fornecimento/retirada na sede do Município de Xavantina/SC.	R$ 34,95	R$ 115.335,00
2	3.300	Und.	Marmita completa, conforme especificações abaixo, com fornecimento/retirada no distrito de Linha das Palmeiras/XV.	R$ 34,00	R$ 112.200,00
				TOTAL	**R$ 227.535,00**

A partir da pesquisa realizada, foram obtidos preços junto a fornecedores do ramo, os quais foram utilizados como referência para a estimativa do valor da contratação, observados os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO;

A solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de refeições prontas, na forma de marmitas, destinadas aos servidores municipais que estejam realizando atividades externas ou em localidades nas quais o retorno à sede municipal para o horário de almoço seja inviável ou antieconômico.

As refeições serão fornecidas de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Cada marmita deverá conter, no mínimo:

- arroz branco;
- feijão preto ou carioca;
- pão (uma unidade de pão sovado ou uma fatia de pão caseiro)
- 2 (dois) tipos de proteína, dentre carne bovina, frango, suína e/ou ovo, preparados de formas diversificadas;
- 1 (um) tipo de guarnição/acompanhamento;
- saladas diversas, incluindo vegetais crus e/ou cozidos, acondicionadas em embalagem separada;
- quantidade mínima total de 1 (um) quilograma de alimentos, considerando as preparações quentes e as saladas;
- 1 (uma) unidade de bebida, podendo ser suco ou refrigerante, em embalagem de, no mínimo, 500 ml.

A composição e o modo de preparo das carnes e guarnições deverão variar ao longo da semana, evitando-se a repetição integral do mesmo cardápio em dias consecutivos. A composição nutricional e a quantidade dos alimentos deverão observar, aproximadamente, a seguinte proporção:

- *1/4 de proteínas;*
- *2/4 de carboidratos e demais acompanhamentos;*
- *1/4 de saladas e vegetais.*

As refeições deverão ser preparadas e acondicionadas de acordo com as normas sanitárias aplicáveis, devendo ser disponibilizadas para retirada ou entrega nos locais estabelecidos no Termo de Referência.

- Para o Item 01, o fornecimento será realizado na sede do Município de Xavantina/SC.
- Para o Item 02, o fornecimento será realizado no Distrito de Linha das Palmeiras.

Não se identifica necessidade de assistência técnica, manutenção ou suporte técnico, por não se tratar de objeto dessa natureza. Eventuais desconformidades deverão ser corrigidas ou solucionadas pela contratada, inclusive mediante substituição da refeição, quando necessário.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO;

O parcelamento de objeto é a análise relativa à divisão do objeto licitado em itens ou lotes sempre que isso incorrer em potencial aumento da competitividade sem afetar negativamente os aspectos técnicos, com economia de escala preservada.
Neste caso, a contratação será dividida em **dois itens**, considerando a existência de dois locais

distintos de fornecimento:

Item 01 – Sede do Município de Xavantina/SC;

Item 02 – Distrito de Linha das Palmeiras/Xavantina/SC.

A divisão do objeto em itens independentes mostra-se tecnicamente adequada, pois permite que empresas localizadas nas proximidades de cada ponto de atendimento possam participar da licitação, ampliando a competitividade e evitando a concentração desnecessária do objeto em um único fornecedor.

A existência de fornecedores distintos para os dois itens não prejudica a execução contratual, uma vez que o fornecimento das refeições em cada localidade é independente.

Dessa forma, a adoção do critério de **menor preço por item** mostra-se adequada por proporcionar maior competitividade, possibilitar a participação de fornecedores locais e permitir à Administração selecionar a proposta mais vantajosa para cada local de fornecimento.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS;

Com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) garantir o fornecimento de alimentação adequada aos servidores municipais durante a realização de atividades externas;

b) evitar deslocamentos desnecessários de servidores e veículos públicos até a sede municipal para realização das refeições;

c) reduzir custos relacionados ao consumo de combustível e à utilização dos veículos municipais;

d) aumentar o tempo efetivamente disponível para execução dos serviços públicos;

e) proporcionar maior eficiência na organização das equipes que atuam no interior do Município;

f) possibilitar o atendimento de diferentes Secretarias e unidades administrativas, de acordo com suas necessidades e programações;

g) assegurar alimentação adequada, em quantidade e condições compatíveis com as especificações estabelecidas pela Administração;

h) otimizar a utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

i) permitir que a Administração adquira somente as quantidades efetivamente necessárias, evitando custos decorrentes da manutenção de estrutura própria de preparação de refeições.

A utilização do Sistema de Registro de Preços também permitirá maior flexibilidade à Administração, uma vez que as refeições serão solicitadas de forma parcelada, conforme a demanda efetiva, sem obrigatoriedade de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados.

X - 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;

Previamente à contratação, a Administração deverá:
a) concluir a pesquisa de preços e estimativa do valor da contratação;
b) elaborar e aprovar o Termo de Referência;
c) realizar o procedimento licitatório na modalidade de pregão eletrônico;
d) definir os responsáveis pela gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes;
e) assegurar, quando da efetiva contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, a existência de disponibilidade orçamentária correspondente à despesa a ser realizada;
f) estabelecer fluxo interno para solicitação das refeições, indicando os servidores responsáveis por realizar os pedidos e acompanhar o fornecimento;
g) orientar os servidores responsáveis pela fiscalização quanto às condições de recebimento, quantidade, qualidade, composição, horário e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.
Não se identifica necessidade de capacitação específica extraordinária, considerando que o acompanhamento poderá ser realizado por servidor designado pela Administração, observadas as atribuições definidas na legislação e nos instrumentos de contratação.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES;
Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

XII - 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 refeições prontas envolve a utilização de embalagens e materiais destinados ao acondicionamento dos alimentos, podendo gerar resíduos sólidos após o consumo.
Os principais impactos ambientais relacionados à contratação estão associados ao uso e descarte das embalagens, ao consumo de recursos naturais empregados na produção dos alimentos e embalagens e à geração de resíduos decorrentes da atividade.
Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas, sempre que técnica e economicamente viáveis:
a) utilização racional de embalagens, evitando materiais e componentes desnecessários;
b) preferência por embalagens recicláveis ou ambientalmente adequadas, observadas as exigências sanitárias e de conservação dos alimentos;
c) redução do desperdício de alimentos;
d) destinação adequada dos resíduos gerados;
e) utilização responsável de água, energia e demais recursos necessários à preparação das refeições;
f) observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis à atividade.

A contratada deverá adotar práticas ambientalmente responsáveis compatíveis com a natureza do objeto, especialmente quanto à utilização racional das embalagens e à destinação adequada dos resíduos.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

Diante dos estudos realizados, conclui-se que a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de almoços na forma de marmitas é tecnicamente adequada, operacionalmente viável e compatível com o interesse público**.**

A solução mostra-se mais adequada do que a implantação de estrutura própria de produção de refeições, considerando os custos de instalação, equipamentos, insumos, manutenção, pessoal e adequações sanitárias que seriam necessários, bem como a característica variável da demanda municipal.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá que a Administração solicite as refeições de acordo com a necessidade efetiva, evitando a aquisição de quantitativos desnecessários e proporcionando maior flexibilidade à execução.

A divisão do objeto em dois itens, correspondentes à sede municipal e ao Distrito de Linha das Palmeiras, favorece a competitividade e possibilita a participação de fornecedores localizados próximos aos pontos de fornecimento.

A contratação também contribuirá para a redução de deslocamentos, racionalização do uso de veículos públicos, economia de combustível e melhor aproveitamento da jornada dos servidores, especialmente nas atividades desenvolvidas no interior do Município.

Assim, considerando a necessidade apresentada, o levantamento das alternativas existentes e os resultados pretendidos, entende-se viável e adequada a contratação pretendida, mediante procedimento de pregão eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por item e utilização do Sistema de Registro de Preços, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 884/2023.

Xavantina-SC, 31 de agosto de 2026.

VALDENIR JOSE MARCHIORO:00571514901 Assinado de forma digital por VALDENIR JOSE MARCHIORO:00571514901

Marcos Fasolo