



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ITÁ**

**Praça Dr. Aldo Ivo Stumpf, 100, Centro, Itá/SC – CEP 89760-000
(49) 3458-9500 | ita@ita.sc.gov.br | <https://ita.atende.net>**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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

No contexto das atividades institucionais realizadas pelas secretarias e pelo Fundo Municipal de Saúde, identifica-se uma crescente necessidade de garantir condições adequadas para a realização de eventos, reuniões, treinamentos, oficinas e outras ações similares. Tais ocasiões demandam uma infraestrutura mínima de apoio, capaz de proporcionar conforto, acolhimento e motivação aos participantes, além de contribuir para o bom andamento e a efetividade das atividades propostas. Em muitos casos, o fornecimento de alimentos e bebidas durante intervalos estratégicos é essencial para a manutenção do foco, produtividade e bem-estar dos envolvidos.

A necessidade decorre da previsão de realização, pelas Secretarias Municipais e pelo Fundo Municipal de Saúde, de eventos institucionais, reuniões, capacitações, treinamentos, oficinas e demais atividades que demandem fornecimento de alimentos e bebidas aos participantes. A contratação centralizada busca assegurar padronização mínima dos produtos, condições adequadas de higiene e conservação, maior eficiência logística e racionalização dos procedimentos de aquisição, evitando a realização de contratações isoladas para demandas recorrentes e de natureza semelhante.

Atualmente, a dificuldade em oferecer um serviço padronizado, seguro do ponto de vista higiênico-sanitário, e adequado às diferentes necessidades dos públicos atendidos representa um entrave para a realização de encontros institucionais mais eficazes. Muitas vezes, a ausência desse suporte impacta negativamente na participação dos presentes e nos resultados das ações promovidas pelo ente público, além de denotar falhas na hospitalidade institucional e na valorização dos servidores, parceiros e demais públicos de interesse.

Além disso, a ausência de estrutura própria para a oferta desses itens, aliada à limitação de recursos humanos e materiais das secretarias e do Fundo Municipal de Saúde, tem ocasionado dificuldades logísticas.

Diante desse contexto, é fundamental identificar alternativas capazes de suprir tal demanda, alinhando-se com os princípios da eficiência administrativa, economicidade, qualidade do serviço prestado e atendimento adequado aos usuários e colaboradores envolvidos nas atividades institucionais do município.

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

O órgão contratante **possui** Plano de Contratações Anual – PCA publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP **e a contratação está alinhada com o planejamento realizado.**

3. Requisitos da contratação

Para participar da licitação, as empresas interessadas deverão possuir ramo de atividade compatível com o fornecimento dos alimentos e das bebidas que pretendam ofertar e apresentar a documentação de habilitação exigida pela Lei nº 14.133/2021 e pelo instrumento convocatório.

A futura contratada deverá possuir atividade econômica compatível com o objeto e atender às exigências de habilitação previstas na Lei nº 14.133/2021 e no edital. Considerando a natureza alimentícia do objeto, deverão ser observadas as normas sanitárias aplicáveis à produção, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e fornecimento dos produtos, exigindo-se, quando legalmente aplicável à atividade desenvolvida pelo fornecedor, licença ou alvará sanitário válido expedido pela autoridade competente.

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

As quantidades estimadas foram definidas com base no histórico de consumo da Administração Municipal, considerando as aquisições realizadas anteriormente para atendimento das demandas das Secretarias Municipais e do Fundo Municipal de Saúde, bem como a recorrência da necessidade de fornecimento de alimentos e bebidas para eventos, reuniões, treinamentos, oficinas e demais atividades



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ITÁ**

**Praça Dr. Aldo Ivo Stumpf, 100, Centro, Itá/SC – CEP 89760-000
(49) 3458-9500 | ita@ita.sc.gov.br | <https://ita.atende.net>**

institucionais.

Considerando a natureza variável das demandas e a impossibilidade de estabelecer previamente, com precisão, a quantidade de eventos e o número de participantes durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, adotou-se como referência principal o histórico de consumo, com ajustes pontuais nos quantitativos estimados quando necessários para adequá-los à expectativa de continuidade da demanda.

Considerando que essas atividades podem variar quanto à frequência e ao número de participantes, as quantidades possuem caráter estimativo e representam o limite máximo previsto para a contratação, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração. Os itens serão solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva de cada órgão.

A seguir, apresentam-se os itens e as respectivas quantidades estimadas para a contratação:

Item	Especificação	Quant.
01	Bolacha caseira com cobertura de glacê	100 KG
02	Bolo de brigadeiro com cobertura de chocolate	100 KG
03	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	60 KG
04	Bolo de aipim e coco com cobertura de coco	100 KG
05	Bolo de laranja com calda de laranja	60 KG
06	Café com leite adoçado acondicionado em garrafa térmica (bebida quente)	60 L
07	Cuca recheada, fabricada no dia, com no mínimo 650g. Recheios: chocolate, coco, doce de leite e abacaxi.	60 UND
08	Doce tipo brigadeiro embalado individual, sabor chocolate, coberto com granulado. Peso mínimo de 20g.	30 KG
09	Doce tipo beijinho embalado individual, sabor coco, coberto com coco ralado. Peso mínimo de 20g.	30 KG
10	Grostoli doce frito – massa fofa. Peso mínimo de 50g.	80 KG
11	Nozinho de massa doce fofa, frito, coberto de açúcar branco. Peso mínimo de 50g.	80 KG
12	Mini sonho com recheio de goiaba (frito) Peso mínimo de 40g.	80 KG
13	Mini Pizza. Recheios: milho, frango, quatro queijos, mista bacon e calabresa. Peso mínimo de 60g.	75 KG
14	Sanduíche natural com pão integral contendo 2 fatias cortadas, recheado com patê de frango cremoso composto de no mínimo: frango, maionese, requeijão, cenoura, milho, cheiro verde e sal. Peso mínimo de 120g.	1500 UND
15	Pastelzinho frito. Recheio: carne com legumes, presunto, frango e queijo. Peso mínimo de 35g.	200 KG
16	Pastelzinho Assado. Recheio: carne com legumes, presunto, frango e queijo. Peso mínimo de 35g.	200 KG
17	Pão de queijo assado. Peso mínimo de 30g.	200 KG
18	Esfirra salgada Peso mínimo de 60g.	150 KG
19	Empadinha de frango e legumes assado Peso mínimo de 35g.	150 KG
20	Mini coxinha de frango frita Peso mínimo de 20g.	150 KG
21	Enroladinho de salsicha assado Peso mínimo de 25g.	100 KG
22	Risoles frito de presunto e queijo, carne e frango Peso mínimo de 25g.	150 KG
23	Salada de frutas em pote no mínimo 400ml, contendo: banana, mamão, maçã, laranja, melão e uva.	400 UND
24	Suco natural (laranja, abacaxi e uva)	200 L



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

Para atendimento da necessidade identificada, foram analisadas as seguintes alternativas disponíveis:

Solução 1 – Preparação dos alimentos e bebidas pela própria Administração Municipal

Esta alternativa consistiria na aquisição dos ingredientes e na preparação dos alimentos e bebidas por servidores municipais, utilizando estrutura e equipamentos próprios.

Vantagens: possibilidade de controle direto sobre o preparo e a quantidade produzida.

Desvantagens: necessidade de cozinha adequada, equipamentos, utensílios, armazenamento, transporte e profissionais capacitados; aumento da carga de trabalho dos servidores; dificuldade para atendimento simultâneo de diferentes Secretarias; e risco de desperdício de ingredientes e produtos preparados.

A alternativa mostra-se inviável, considerando que o Município não dispõe de estrutura física, recursos materiais e pessoal suficientes para realizar o preparo e a distribuição dos produtos de forma regular e segura.

Solução 2 – Realização de aquisições específicas para cada evento ou atividade

Esta alternativa consistiria na realização de aquisições separadas sempre que surgisse uma necessidade, considerando individualmente cada evento, reunião, treinamento, oficina ou atividade institucional.

Vantagens: aquisição limitada à necessidade imediata de cada atividade.

Desvantagens: repetição de procedimentos administrativos; maior tempo para atendimento das solicitações; dificuldade de planejamento; risco de indisponibilidade dos produtos nos prazos necessários; redução da possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos; e possibilidade de aquisições fragmentadas.

Embora possa atender demandas pontuais, essa alternativa não se mostra adequada diante da recorrência e da imprevisibilidade das solicitações apresentadas pelas Secretarias Municipais e pelo Fundo Municipal de Saúde.

Solução 3 – Aquisição parcelada de alimentos e bebidas por meio do Sistema de Registro de Preços

Esta alternativa consiste na seleção de fornecedores especializados para o fornecimento parcelado, sob demanda, dos alimentos e bebidas especificados, mediante emissão de Ordem de Compra ou instrumento equivalente, de acordo com as quantidades, datas, horários e locais definidos pela Administração.

Vantagens: atendimento das demandas conforme a necessidade efetiva; ausência de obrigação de aquisição integral das quantidades estimadas; redução de desperdícios; maior agilidade nas solicitações; possibilidade de participação de diferentes fornecedores; ampliação da competitividade; melhor planejamento administrativo e orçamentário; e obtenção de preços mais vantajosos.

Desvantagens: necessidade de planejamento prévio das solicitações e de acompanhamento da qualidade, dos prazos e das condições de entrega dos produtos.

Após a comparação das alternativas, conclui-se que a Solução 3 – aquisição parcelada de alimentos e bebidas por meio do Sistema de Registro de Preços é a mais adequada sob os aspectos técnico e econômico. A solução permite atender às demandas recorrentes e variáveis da Administração conforme a necessidade efetiva, sem obrigatoriedade de aquisição da totalidade estimada, proporcionando maior flexibilidade, economicidade, competitividade e eficiência administrativa.

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 pesquisa de preços foi realizada com base em valores homologados ou registrados em



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ITÁ**

**Praça Dr. Aldo Ivo Stumpf, 100, Centro, Itá/SC – CEP 89760-000
(49) 3458-9500 | ita@ita.sc.gov.br | <https://ita.atende.net>**

contratações públicas anteriores do Município de Itá/SC e de outros órgãos públicos, bem como em referências obtidas no Banco de Preços.

Item	Homologação 2025 Itá	Jaborá	Antônio Prado	Peritiba	Irani	B.P. (Média de 3 orçamentos)	Lagoa Vermelha	Bombinhas
01	R\$ 15,99	R\$ 34,50	-	R\$ 39,05	-	R\$ 33,09	-	-
02	R\$ 14,99	R\$ 20,40	-	R\$ 39,65	R\$ 34,97	R\$ 29,51	-	R\$ 24,59
03	-	-	-	R\$ 39,85	R\$ 31,49	R\$ 35,41	-	R\$ 24,59
04	R\$ 32,99	R\$ 20,43	-	-	-	R\$ 37,05	-	-
05	-	R\$ 29,50	-	R\$ 39,85	R\$ 34,99	R\$ 35,90	-	-
06	R\$ 12,29	-	-	-	-	R\$ 13,84	-	-
07	R\$ 20,24	R\$ 16,90	-	R\$ 27,98	-	R\$ 22,17	-	-
08	-	-	-	-	-	R\$ 69,41	-	-
09	-	-	-	-	-	R\$ 69,41	-	-
10	R\$ 22,99	-	R\$ 28,00	R\$ 41,25	R\$ 29,99	R\$ 34,53	R\$ 27,00	-
11	-	-	-	-	-	R\$ 31,73	-	-
12	-	-	-	-	-	R\$ 40,38	-	-
13	-	-	-	-	-	R\$ 55,74	-	-
14	R\$ 2,49	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,92	R\$ 4,43	R\$ 6,21	R\$ 8,50	-
15	-	-	-	-	-	R\$ 64,09	-	-
16	-	-	-	-	-	R\$ 58,39	-	-
17	-	-	-	R\$ 31,90	-	R\$ 44,77	-	-
18	-	-	-	-	-	R\$ 60,69	-	-
19	-	-	-	-	-	R\$ 52,59	-	-
20	R\$ 50,00	-	-	-	-	R\$ 51,15	-	-
21	R\$ 34,99	-	-	-	-	R\$ 50,62	-	-
22	-	-	-	-	-	R\$ 45,11	-	-
23	R\$ 6,49	-	R\$ 9,00	-	R\$ 14,55	R\$ 7,72	-	-
24	R\$ 6,39	-	-	-	-	R\$ 14,55	-	R\$ 13,60
25	R\$ 7,49	-	-	R\$ 5,88	-	R\$ 13,02	R\$ 8,95	-

Foram consideradas apenas as referências compatíveis com as especificações e as unidades de medida de cada item. Na tabela, a sigla “B.P.” identifica os valores obtidos no Banco de Preços, correspondentes à média de três referências pesquisadas nessa fonte.

Para a definição do preço unitário estimado de cada item, adotou-se a média aritmética dos valores válidos disponíveis, conforme demonstrado na tabela comparativa a seguir:

Item	Especificação	Quant.	Preço Unit.	Preço Total
01	Bolacha caseira com cobertura de glacê	100 KG	R\$ 30,65	R\$ 3.065,00
02	Bolo de brigadeiro com cobertura de chocolate	100 KG	R\$ 27,35	R\$ 2.735,00
03	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	60 KG	R\$ 32,83	R\$ 1.969,80
04	Bolo de aipim e coco com cobertura de coco	100 KG	R\$ 30,15	R\$ 3.015,00
05	Bolo de laranja com calda de laranja	60 KG	R\$ 35,06	R\$ 2.103,60
06	Café com leite adoçado acondicionado em garrafa térmica (bebida quente)	60 L	R\$ 13,06	R\$ 783,60
07	Cuca recheada, fabricada no dia, com no mínimo 650g. Recheios: chocolate, coco, doce de leite e abacaxi.	60 UND	R\$ 21,82	R\$ 1.309,20



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ITÁ**

**Praça Dr. Aldo Ivo Stumpf, 100, Centro, Itá/SC – CEP 89760-000
(49) 3458-9500 | ita@ita.sc.gov.br | <https://ita.atende.net>**

08	Doce tipo brigadeiro embalado individual, sabor chocolate, coberto com granulado. Peso mínimo de 20g.	30 KG	R\$ 69,41	R\$ 2.082,30
09	Doce tipo beijinho embalado individual, sabor coco, coberto com coco ralado. Peso mínimo de 20g.	30 KG	R\$ 69,41	R\$ 2.082,30
10	Grostoli doce frito – massa fofa. Peso mínimo de 50g.	80 KG	R\$ 30,62	R\$ 2.449,60
11	Nozinho de massa doce fofa, frito, coberto de açúcar branco. Peso mínimo de 50g.	80 KG	R\$ 31,73	R\$ 2.538,40
12	Mini sonho com recheio de goiaba (frito) Peso mínimo de 40g.	80 KG	R\$ 40,38	R\$ 3.230,40
13	Mini Pizza. Recheios: milho, frango, quatro queijos, mista bacon e calabresa. Peso mínimo de 60g.	75 KG	R\$ 55,74	R\$ 4.180,50
14	Sanduche natural com pão integral contendo 2 fatias cortadas, recheado com patê de frango cremoso composto de no mínimo: frango, maionese, requeijão, cenoura, milho, cheiro verde e sal. Peso mínimo de 120g.	1500 UND	R\$ 5,22	R\$ 7.830,00
15	Pastelzinho frito. Recheio: carne com legumes, presunto, frango e queijo. Peso mínimo de 35g.	200 KG	R\$ 64,09	R\$ 12.818,00
16	Pastelzinho Assado. Recheio: carne com legumes, presunto, frango e queijo. Peso mínimo de 35g.	200 KG	R\$ 58,39	R\$ 11.678,00
17	Pão de queijo assado. Peso mínimo de 30g.	200 KG	R\$ 38,33	R\$ 7.666,00
18	Esfirra salgada Peso mínimo de 60g.	150 KG	R\$ 60,69	R\$ 9.103,50
19	Empadinha de frango e legumes assado Peso mínimo de 35g.	150 KG	R\$ 52,59	R\$ 7.888,50
20	Mini coxinha de frango frita Peso mínimo de 20g.	150 KG	R\$ 50,57	R\$ 7.585,50
21	Enroladinho de salsicha assado Peso mínimo de 25g.	100 KG	R\$ 42,80	R\$ 4.280,00
22	Risoles frito de presunto e queijo, carne e frango Peso mínimo de 25g.	150 KG	R\$ 45,11	R\$ 6.766,50
23	Salada de frutas em pote no mínimo 400ml, contendo: banana, mamão, maçã, laranja, melão e uva.	400 UND	R\$ 9,44	R\$ 3.776,00
24	Suco natural (laranja, abacaxi e uva)	200 L	R\$ 11,51	R\$ 2.302,00
25	Refrigerante 2 Litros	200 UND	R\$ 8,83	R\$ 1.766,00

Os preços unitários referenciais, as memórias de cálculo e os documentos que fundamentam a estimativa deverão integrar o processo administrativo da contratação. Os valores deverão ser validados ou atualizados por ocasião da elaboração do orçamento estimativo definitivo para a licitação de 2026.

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

Após a análise das alternativas disponíveis, a solução escolhida consiste na aquisição parcelada, por meio do Sistema de Registro de Preços, de alimentos e bebidas destinados à composição de coffee breaks para eventos, reuniões, treinamentos, oficinas e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais e pelo Fundo Municipal de Saúde.

A contratação será adjudicada por item, podendo diferentes fornecedores serem responsáveis pelos produtos que lhes forem adjudicados. Cada item será solicitado separadamente, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Compra ou instrumento equivalente, na qual serão informados o produto, a quantidade, a data, o horário e o local da entrega. As quantidades registradas possuem caráter estimativo, não havendo obrigação de aquisição integral.

Os produtos deverão ser entregues prontos para o consumo, em condições adequadas de qualidade,



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ITÁ**

**Praça Dr. Aldo Ivo Stumpf, 100, Centro, Itá/SC – CEP 89760-000
(49) 3458-9500 | ita@ita.sc.gov.br | <https://ita.atende.net>**

conservação, higiene e apresentação, observando as especificações, os pesos e as demais exigências estabelecidas no Termo de Referência. Quando aplicável, os alimentos deverão ser preparados ou produzidos no dia da entrega, respeitando-se as normas sanitárias vigentes.

Cada contratada será responsável pelo acondicionamento, transporte e entrega dos itens que lhe forem adjudicados, sem custos adicionais para a Administração. Quando previsto na solicitação ou nas especificações do item, também deverá fornecer os utensílios necessários ao consumo, preferencialmente confeccionados em material biodegradável, reciclável ou reutilizável.

Os produtos serão conferidos no momento da entrega por servidor designado. Os itens que apresentarem defeitos, alterações, condições inadequadas de conservação, divergências de quantidade ou desconformidade com as especificações deverão ser substituídos pela contratada no prazo estabelecido no Termo de Referência ou na respectiva Ordem de Compra, sem custos adicionais para o Município.

Por se tratar de alimentos e bebidas de consumo imediato, não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica. Permanece, contudo, a responsabilidade da contratada pela qualidade dos produtos fornecidos e pela substituição daqueles que forem recusados ou apresentarem desconformidades.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

Considerando que os produtos possuem características distintas e podem ser fornecidos por diferentes segmentos do mercado, mostra-se tecnicamente e economicamente adequada a adjudicação por item. A adoção desse critério amplia a competitividade, permite a participação de fornecedores especializados e evita que empresas sejam obrigadas a fornecer produtos que não integram sua atividade comercial.

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

A contratação da **Solução 3 – aquisição parcelada de alimentos e bebidas por meio do Sistema de Registro de Preços** visa atender, com eficiência e economicidade, às demandas das Secretarias Municipais e do Fundo Municipal de Saúde para a realização de eventos, reuniões, treinamentos, oficinas e demais atividades institucionais.

Em relação à economicidade, o parcelamento e a adjudicação por item ampliarão a competitividade, permitindo a participação de fornecedores especializados em determinados produtos e favorecendo a obtenção de preços mais vantajosos. O fornecimento sob demanda evitará aquisições desnecessárias, formação de estoques, perda de produtos perecíveis e desperdícios decorrentes da preparação de quantidades superiores às efetivamente necessárias.

Quanto aos recursos humanos, o Sistema de Registro de Preços reduzirá a necessidade de realizar sucessivas pesquisas de preços e aquisições isoladas para cada evento. Também evitará que servidores municipais sejam direcionados à compra de ingredientes e ao preparo dos alimentos e das bebidas, permitindo que permaneçam concentrados em suas atribuições habituais e na organização das atividades institucionais.

Em relação aos recursos materiais, a entrega parcelada, nas quantidades, datas, horários e locais indicados pela Administração, reduzirá a necessidade de armazenamento e evitará a utilização da estrutura municipal para o preparo dos produtos. A solicitação conforme o número estimado de participantes também contribuirá para o consumo adequado e para a redução de sobras e desperdícios.

Quanto aos recursos financeiros, a Administração pagará somente pelos itens efetivamente solicitados, entregues e aceitos, sem obrigatoriedade de aquisição da totalidade estimada. Isso proporcionará maior controle orçamentário, previsibilidade das despesas e melhor distribuição dos recursos públicos entre as demandas prioritárias do Município.

Assim, a solução escolhida permitirá o atendimento adequado e tempestivo das demandas institucionais, com maior flexibilidade, competitividade, controle dos gastos e aproveitamento racional dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

10. 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



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ITÁ**

**Praça Dr. Aldo Ivo Stumpf, 100, Centro, Itá/SC – CEP 89760-000
(49) 3458-9500 | ita@ita.sc.gov.br | <https://ita.atende.net>**

A contratação em questão não demanda capacitação específica de fiscais ou gestão contratual diferenciada. As providências a serem adotadas previamente devem estar relacionadas à verificação do cumprimento dos requisitos estabelecidos pela legislação para a contratação em questão.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Após análise da contratação pretendida, não foram identificadas contratações correlatas e ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

12. 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

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação estão relacionados principalmente à geração de resíduos de embalagens, copos, pratos, talheres, guardanapos e restos de alimentos.

Como medidas mitigadoras, deverão ser priorizados materiais biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, sempre que possível, bem como embalagens em quantidade compatível com os produtos fornecidos, evitando o uso excessivo de materiais descartáveis.

As quantidades deverão ser solicitadas conforme o número estimado de participantes de cada atividade, com o objetivo de reduzir sobras e desperdícios de alimentos. Os resíduos gerados deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as práticas de coleta seletiva e a legislação aplicável.

Considerando a natureza do objeto e a adoção dessas medidas, a contratação apresenta baixo impacto ambiental, não sendo aplicáveis exigências específicas de logística reversa, salvo quando previstas para determinados materiais ou embalagens utilizados no fornecimento.

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

Diante das informações analisadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a **Solução 3 – aquisição parcelada de alimentos e bebidas por meio do Sistema de Registro de Preços** é técnica e economicamente adequada para atender às demandas das Secretarias Municipais e do Fundo Municipal de Saúde em eventos, reuniões, treinamentos, oficinas e demais atividades institucionais.

O fornecimento sob demanda, com adjudicação por item, permitirá atender às necessidades efetivas da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição da totalidade estimada, proporcionando maior competitividade, flexibilidade, controle dos gastos e redução de desperdícios.

Dessa forma, considera-se a contratação viável e adequada ao atendimento da necessidade identificada, recomendando-se o prosseguimento do processo, em conformidade com as condições e especificações que serão estabelecidas no Termo de Referência.

14. Anexos ao ETP

O presente ETP não possui anexos.

15. Responsável pela elaboração

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pel(s) (servidor(es) abaixo elencado(s) e aprovado pelo responsável.

Isadora F. Martini
Aux. Administrativo