

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR CONSOLIDADO

Abertura da Intenção de Registro de Preços: Fundo Municipal de Prevenção Contra Sinistro – FUMPRESI.

Setores requisitantes: Fundo Municipal de Prevenção Contra Sinistro – FUMPRESI, Fundo Municipal de Saúde - FMS, Secretaria de Obras – SEMOB, Fiscalização de Obras – SPU, BCTRÂNSITO, Polícia Militar – SESEG e Guarda Municipal – SESEG.

Responsável pela Demanda: Secretaria de Compras e Patrimônio (Unidade Gerenciadora do Processo Licitatório).

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação no sistema de buffet livre e marmitas para o efetivo operacional, segundo as conveniências da Administração Direta, Indireta, Autárquica e Fundacional.

Forma de contratação: Registro de Preços.

Vigência Contratual: 12 (doze) meses.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A contratação de serviços especializados de fornecimento de alimentação, nas modalidades de buffet livre e marmitas, justifica-se pela necessidade de atender ao efetivo administrativo e operacional dos órgãos requerentes, bem como aos pacientes do CAPS. A imprescindibilidade desse fornecimento decorre das especificidades das funções dos servidores e militares, que abrangem escalas ininterruptas, plantões, regimes de sobreaviso e atendimento imediato a ocorrências de diferentes naturezas, calamidades e desastres naturais. Além disso, para os pacientes do CAPS, a medida contribui diretamente para a adesão ao tratamento, a continuidade das atividades terapêuticas no período vespertino e a promoção de cuidado integral e humanizado. Dessa forma, torna-se indispensável assegurar alimentação regular, balanceada e segura, de modo a garantir condições adequadas de nutrição, saúde e desempenho físico e mental aos militares, agentes de trânsito, agentes de obras, agentes de fiscalização e aos pacientes.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO

2.1. O Levantamento de Mercado, foi realizado pelo servidor RODRIGO Kuhnen de Oliveira Matrícula: 924529-7, Cargo: Soldado BM.

2.2. Para atender à necessidade de fornecimento de alimentação ao efetivo do Corpo de Bombeiros Militar em Balneário Camboriú e aos demais requerentes, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar soluções técnicas viáveis, eficientes e economicamente adequadas ao interesse público. A

análise considerou critérios como qualidade nutricional, segurança alimentar, logística de atendimento, custos envolvidos e flexibilidade para atender diferentes situações de serviço.

2.2.1. Soluções encontradas pela FUMPRESI

Solução A – Instalação de cozinha própria nas dependências da unidade

Descrição: Estruturação de cozinha industrial no quartel, com equipe de cozinheiros, auxiliares e nutricionista, para preparo diário das refeições.

Vantagens: Controle integral sobre cardápio, preparo e qualidade dos alimentos; possibilidade de personalização nutricional.

Desvantagens: Elevado custo de implantação; necessidade de contratação de equipe permanente; despesas adicionais com insumos, manutenção e fiscalização sanitária; desvio de foco da atividade-fim da Corporação.

Viabilidade: Baixa, diante da complexidade administrativa e dos altos custos de implantação e manutenção.

Solução B – Concessão de vale-refeição para uso individual

Descrição: Concessão de benefício em cartão de vale-refeição para utilização em restaurantes credenciados pela rede de operadoras do serviço.

Vantagens: Liberdade de escolha para os militares; simplificação administrativa; menor necessidade de fiscalização direta.

Desvantagens: Alto custo por militar; ausência de controle sobre a qualidade nutricional; possibilidade de uso inadequado; não assegura alimentação padronizada nem cobertura em todas as situações de serviço

Viabilidade: Parcial, considerando que não garante uniformidade e pode comprometer a eficiência logística e nutricional do atendimento

Solução C – Contratação de empresa especializada em buffet livre e marmitas

Descrição: Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas, disponibilizadas tanto em sistema de buffet livre quanto por meio de marmitas individuais entregues.

Vantagens: Modalidades complementares que garantem flexibilidade de atendimento; padronização da qualidade nutricional; segurança alimentar conforme normas vigentes; praticidade logística; custo compatível com o orçamento público; possibilidade de adaptação às diferentes rotinas e demandas do efetivo.

Desvantagens: Exige fiscalização contratual para assegurar a manutenção da qualidade; dependência da empresa fornecedora.

Viabilidade: Alta, pois representa a solução mais equilibrada, unindo praticidade, economicidade e capacidade de atendimento em diferentes cenários

Justificativa técnica e econômica da solução escolhida

Após análise das alternativas, a **Solução C** – contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições em buffet livre e marmitas, foi identificada como a mais vantajosa para a Administração Pública. Essa alternativa oferece flexibilidade no atendimento, assegurando variedade e padronização das refeições, com qualidade nutricional e segurança alimentar. Além de apresentar viabilidade técnica e logística, evita os custos elevados de manter cozinha própria e supera as limitações do vale-refeição. Dessa forma, configura-se como a solução mais adequada para garantir a nutrição, a saúde e a prontidão do efetivo, atendendo plenamente ao interesse público com eficiência e economicidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de buffet livre e marmitas, conforme condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, através de Pregão Eletrônico, na forma do Sistema de Registro de Preços, conforme art. 82 da Lei 14.133/2021.

3.2. A contratação do referido serviço de fornecimento através do sistema de Registro de Preços evita que o 13º Batalhão de Bombeiros Militares e os demais órgãos requerentes, fiquem comprometidos pela espera de nova contratação para serviços de alimentação. A flexibilidade proporcionada pelo Registro de Preços permite ajustar a quantidade de refeições conforme a demanda de cada contrato, garantindo um serviço proporcional às necessidades específicas. A contratação por sistema de Registro de preço é a solução mais viável considerando que a frequência e o número de quantidades diárias podem variar substancialmente, e a incapacidade do fornecimento de alimentos seria prejudicial para os que estão em regime de plantão 24 horas.

3.3. As características do objeto deste contrato obedecerão a todas especificações referidas na Proposta da Contratada e no Edital, no que não conflitar com o estabelecido neste instrumento.

3.4. A fornecedora, mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a reparar, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto desta Licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação, transporte ou armazenamento.

3.5. A alimentação servida deverá estar em conformidade com as descrições e especificações constantes neste termo de referência, e sua qualidade e apresentação serão fiscalizadas pelo Setor Competente do 13º Batalhão de Bombeiros Militar e demais requerentes, para a consequente aceitação;

3.5.1. A preparação proteica deverá ser realizada com pelo menos três opções, devendo ser servida diariamente na seguinte proporção:

Carne bovina (40) - Quarenta vezes – mês

Carne de ave (40) - Quarenta vezes – mês

Peixe (20) - Vinte vezes – mês

Carne suína (40) - Quarenta vezes – mês

3.5.1.1. O porcionamento mínimo exigido nas preparações proteicas a serem servidas são:

Carnes sem osso e c/ osso (todos os tipos e pronto para consumo) - PORÇÃO MÁXIMA - 300g de produto

3.5.1.2. Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela contratada as seguintes carnes:

- Bovina (Boi Macho): contra-filé, alcatra, coxão mole, tatu, patinho, costela, matambre;

- Aves: peito, coxa e sobrecoxa;

- Peixes: linguado, abrothia, anchova, pescadinha, merluza, tainha, tilápia, salmão, que deverão ser preparados e servidos em forma de filé;

- Carne suína: bisteca, costela, pernil, lombo;

3.5.1.2.1. Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Fiscal do Contrato;

3.5.1.2.2. Para fins de conferência, a porção de carne poderá ser pesada separadamente no momento em que é servido.

3.5.1.3. Deverão ser fornecidos no mínimo 03 (três) tipos de carnes (bovina, aves, peixes e carne suína), por dia.

3.5.1.4. As carnes específicas deverão ser ofertadas pelo sistema de rodízio, de modo que ao final de cada mês elas sejam oferecidas proporcionalmente. Isso objetiva inibir que a contratada sirva a mesma espécie de carne todos os dias.

3.5.1.5. No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura.

3.5.1.6. No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser do tipo com osso.

3.5.1.7. No fornecimento de carnes com osso, o percentual de osso na porção daquela carne deverá corresponder ao máximo de 25% (vinte e cinco por cento) do total da porção servida.

3.5.1.8. Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas devem ser previamente aprovadas pelo fiscal do contrato.

3.5.1.9. Caso esteja exposto no buffet alguma preparação além da exigida, esta passará a fazer parte do cardápio fornecido naquele dia, sem custos para a contratante.

3.5.1.10. A “PORÇÃO MÁXIMA” se refere apenas as preparações proteicas de carne, as demais preparações estão descritas em porções mínimas que devem ser ofertadas.

3.5.2. Arroz Parboilizado: Servido em porções de 200g por pessoa, preparado de forma cozida ou com complemento.

3.5.3. Feijão Preto ou Vermelho: Oferecido em porções de 120g por pessoa, já preparado, com opção de ser preparado com carne seca ou linguiça defumada

3.5.4. Macarrão: Disponível em tipos como espaguete, talharim, parafuso e gravatinha, servido em porções de 120g por pessoa, preparado de várias maneiras como ao sugo, com manteiga, alho e óleo, entre outras opções.

3.5.5. Complementos: Opções incluem tubérculos (100g por pessoa, preparados de diversas formas), cremes (120g por pessoa), legumes/verduras (100g por pessoa), tortas/empadões (100g por pessoa) e bolinhos (100g por pessoa).

3.5.6. Salada: No mínimo 10 variedades por refeição, incluindo saladas cozidas (50g por pessoa), folhosas (30g por pessoa, com opções como radite, chicória, alface crespa), e outros tipos (50g por pessoa). Duas vezes por semana, é oferecida salada com molho à base de maionese (100g por pessoa).

3.5.7. Sobremesa: Diariamente, são oferecidos 3 tipos, incluindo sobremesas processadas (mínimo 80g por pessoa) como gelatina, sagu, cremes, pudins, e fruta in natura alternada conforme a época.

3.5.8. Suco Natural, refrigerante ou Água Mineral: Suco: Preparado com fruta, ou polpa de fruta congelada, com água mineral sem gás (300 ml por pessoa), podendo variar os sabores de forma diária (abacaxi, manga, limão, laranja...). O suco deve ser preparado no próprio local e disponibilizado em copos descartáveis de 300ml, sendo permitido "refil" do suco para consumo no local. Caso o usuário do buffet solicite, poderá o suco ser substituído por água mineral em embalagem lacrada do tipo com ou sem gás, fornecidos a temperatura de refrigeração em torno de 8°C. Ademais, caso o usuário do buffet solicite, poderá o suco ser substituído por bebida gaseificada artificial, de no mínimo 350 ml, em lata fechada, com pelo menos 3 sabores diferentes, com pelo menos uma opção zero açúcar.

3.6. Considerando o número de refeições diárias fornecidas, o zelo pela alimentação balanceada, a preservação e promoção da saúde dos militares, A CONTRATADA deverá manter durante o período de execução dos serviços, no mínimo (um) nutricionista responsável técnico ou nutricionista assessor ou consultor, de acordo com a resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade.

3.7. A contratada deverá recolher sempre que solicitado, 50gr de cada componente das refeições, a título de amostra, observando as condições de higiene aos ideais para realização de eventual exame microbiológico, caso necessário. As amostras deverão permanecer à disposição por 48 horas num refrigerador apropriado, devidamente identificado.

3.8. Deverão ser fornecidos no mínimo 03 (três) tipos de carnes (bovina, aves, frutos do mar e carne suína) por dia, podendo o militar optar por qualquer delas.

3.9. As carnes específicas deverão ser ofertadas pelo sistema de rodízio, de modo que ao final de cada mês elas sejam oferecidas proporcionalmente. Isso objetiva inibir que a contratada sirva a mesma espécie de carne todos os dias.

3.10. A contratada deve fornecer os serviços de almoço e janta durante 7 (sete) dias da semana em horário das 11:00 às 14:00 horas para os almoços, e das 19:30 as 21:30 horas para as jantas, considerando também nesta situação os feriados. As marmitas deverão ser entregues no prazo de até 02 (duas) horas a partir do pedido, que será realizado de forma eletrônica.

3.11 A prestação do presente serviço deverá seguir ser fornecido dentro do padrão higiênico e nutricional, deverão ser servidas em forma de “buffet livre” nas dependências da contratada conforme horários estipulados.

3.12 Os serviços previstos no presente Termo de Referência serão realizados nas instalações da licitante vencedora, início do fornecimento do buffet, ocorrerá imediatamente após o envio da Autorização de Fornecimento e se estenderá pelo período estipulado em contrato administrativo.

3.13 Deverá haver mesas disponíveis para que os agentes possam efetuar suas refeições.

3.14 Caso os agentes de serviço não tenham como deslocar até o estabelecimento da contratada para realizar as refeições, estas deverão ser acondicionadas em marmitas individuais que serão transportadas e distribuídas pela contratante (CBMSC), ou entregues pela contratada, conforme solicitação enviada por meio eletrônico.

3.15 A quantidade média diária de consumo estimado pode ser aumentada ou diminuída em até 25% conforme o caso, dependendo de situação particular que ocorrer, devendo ser a Contratada antecipadamente justificada.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Contratada executará os serviços objeto deste Contrato em horários extraordinários e em situações excepcionais (caso de prontidão do efetivo, decorrente de fatos extraordinários) e nas quantidades necessárias, sendo que não haverá qualquer ônus adicional à Contratante.

4.2 Os militares farão suas refeições no ambiente da empresa vencedora da licitação, localizada no perímetro urbano de Balneário Camboriú, em um alcance de até 8 (oito) Km a contar da sede do 13º Batalhão de Bombeiros Militar de Balneário Camboriú, situado na Rua Alameda dos Estados Policial Luiz Carlos Rosa, nº 25, Bairro dos Estados, CEP 88339-122, visto que as viaturas ficam a pronto emprego para atuarem em ocorrências de urgência e emergência no perímetro da cidade de Balneário Camboriú.

4.3. Obriga-se a empresa vencedora:

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verificarem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;

Balneário Camboriú - Capital Catarinense do Turismo - CNPJ: 83.102.285/0001-07

k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;

l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

4.4. Obriga-se a Administração/Contratante:

- a) comunicar à Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) demais condições constantes do edital de licitação.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES UNITÁRIOS

De acordo com a necessidade, foram solicitados os seguintes quantitativos:

- 1) Refeição em forma de buffet livre – 28.423 unidades e marmitas – 2.300 unidades:

FUMPRESI:

- REFEIÇÃO EM FORMA DE BUFFET LIVRE - 3.500 Un.
- MARMITA, CFE. DESCRIÇÃO EM ANEXO - 500 Un.

FMS – SMS: - MARMITA, CFE. DESCRIÇÃO EM ANEXO - 1200 Un.
FISCALIZAÇÃO DE OBRAS – SPU: - REFEIÇÃO EM FORMA DE BUFFET LIVRE – 1.180 Un.
BCTRÂNSITO: - REFEIÇÃO EM FORMA DE BUFFET LIVRE – 2.000 Un.
POLICIA MILITAR 12º BATALHÃO – SESEG: - MARMITA, CFE. DESCRIÇÃO EM ANEXO - 400 Un.
GUARDA MUNICIPAL – SESEG: - REFEIÇÃO EM FORMA DE BUFFET LIVRE – 21.743 Un.
SEMOB: - MARMITA, CFE. DESCRIÇÃO EM ANEXO - 200 Un.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Valores unitários: Refeição em forma de buffet livre – R\$ 55,90 a unidade e Marmita – R\$ 35,74 a unidade.

6.2. Face aos quantitativos descritos na seção 5, bem como considerando o valor estimado para esta contratação, o qual foi obtido através de pesquisa de mercado com fornecedores sediados no Município, estima-se o montante de **R\$ 1.671.047,70** (um milhão, seiscentos e setenta e um mil, quarenta e sete reais e setenta centavos), valor este sujeito à alteração.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

7.1. A solução não será parcelada devido à especificidade da contratação e do objeto. O serviço de fornecimento de marmitas e buffet livre deve ser realizado por apenas uma empresa, a fim de assegurar o pleno funcionamento do contrato. Esta estratégia viabiliza uma gestão mais eficaz e flexível dos recursos públicos, ao mesmo tempo em que promove uma competição saudável entre os fornecedores do serviço em questão, otimizando custos e garantindo a sua qualidade. Deve-se ainda apontar que um único lote gerará uma única ata de registro de preço, tornando tanto a gestão, mas principalmente a fiscalização da referida mais eficiente e eficaz. Assim, ao adotar a unificação do lote como abordagem para esta contratação, estamos alinhando a necessidade de atender a especificidade do serviço previsto com a responsabilidade de garantir a melhor aplicação dos recursos públicos, assegurando o sucesso e a qualidade do material de divulgação do município para o ano de 2025 em Balneário Camboriú.

7.2. Considerando a natureza do objeto de licitação, o lote único faz-se necessário a fim de proporcionar benefícios significativos, como maior concorrência, flexibilidade na contratação e redução de riscos, contribuindo para um processo mais eficiente e eficaz.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

8.1. Não existem contratações correlatas ou interdependentes ao objeto fruto deste Estudo Técnico.

9. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

9.1. O município de Balneário Camboriú não possui Plano Anual de Contratações para o exercício de 2025.

10. DEMOSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Com a contratação do serviço de fornecimento de alimentação em buffet livre e marmitas, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

10.2. Garantir ao efetivo do Corpo de Bombeiros Militar em Balneário Camboriú e os demais órgãos requisitantes, acesso a refeições de qualidade, seguras e balanceadas, de forma contínua e regular;

10.3. Assegurar condições adequadas de nutrição e saúde, fundamentais para a manutenção da capacidade física e mental dos militares;

10.4. Oferecer praticidade e flexibilidade, contemplando diferentes rotinas de serviço e possibilitando atendimento tanto em deslocamento quanto em situações que demandem refeições entregues prontas;

10.5. Promover a economicidade, evitando gastos elevados com estrutura própria de preparo e reduzindo custos indiretos de logística;

10.6. Elevar o bem-estar e a motivação do efetivo, refletindo diretamente na eficiência operacional e na qualidade do serviço prestado à sociedade;

10.7. Atender ao princípio da continuidade do serviço público, ao garantir alimentação adequada mesmo durante longos plantões e situações emergenciais.

10.8. Assim, os resultados esperados convergem para a melhoria da qualidade de vida dos bombeiros militares e demais requisitantes, a otimização dos recursos públicos e o fortalecimento da capacidade institucional de resposta da Corporação e dos demais setores envolvidos.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da formalização contratual, deverão ser observadas as seguintes providências pela Administração:

11.1. Realização de pesquisa de preços junto ao mercado local e regional, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, de modo a definir valores de referência para a contratação;

11.2. Elaboração do Termo de Referência contendo especificações técnicas do serviço, modalidades de fornecimento (buffet livre e marmitas), padrões mínimos de qualidade, critérios de aceitação, prazos de entrega e formas de pagamento;

11.3. Verificação de conformidade das empresas participantes quanto à habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, bem como à qualificação técnica e à capacidade operacional;

11.4. Observância às normas de vigilância sanitária aplicáveis ao preparo, transporte e fornecimento de alimentos;

11.5. Definição dos critérios de fiscalização e acompanhamento contratual, incluindo mecanismos de registro e avaliação da qualidade do serviço prestado;

11.6. Aprovação orçamentária e reserva de recursos financeiros necessários para a execução contratual.

11.7. Essas providências visam assegurar que a contratação ocorra em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e segurança alimentar, garantindo o adequado atendimento da demanda institucional.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A contratação do serviço de fornecimento de alimentação em buffet livre e marmitas apresenta impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados pela Administração e pela empresa contratada. Entre os principais pontos, destacam-se:

12.1.1. Geração de resíduos sólidos: embalagens descartáveis das marmitas, talheres e recipientes plásticos, que podem aumentar a produção de lixo urbano se não houver manejo adequado.

12.1.2. Consumo de recursos naturais: utilização de energia, água e insumos durante o preparo e transporte das refeições.

12.1.3. Emissões de gases poluentes: decorrentes do transporte das marmitas e deslocamento para fornecimento em buffet.

12.1.4. Como medidas mitigadoras, espera-se que a empresa contratada adote boas práticas ambientais, tais como:

12.1.5. Utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou retornáveis sempre que possível;

12.1.6. Destinação correta dos resíduos sólidos gerados, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária vigente;

12.1.7. Planejamento logístico eficiente para reduzir deslocamentos desnecessários e, consequentemente, a emissão de poluentes;

12.1.8. Incentivo ao consumo consciente de alimentos, visando à redução de desperdícios.

12.1.9. Dessa forma, entende-se que os impactos ambientais associados ao objeto são de baixa intensidade e passíveis de mitigação mediante a adoção de práticas sustentáveis pelo fornecedor, compatibilizando a contratação com os princípios da sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

13. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1 Os estudos preliminares evidenciam que a contratação do serviço ora descrito se mostra tecnicamente possível e fundamentadamente necessário. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Balneário Camboriú, 29 de outubro de 2025.

CARMEN SEIDEL RIBEIRO
Diretora de Planejamento e Licitações



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 759B-58E3-0D19-EE38

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



CARMEN SEIDEL RIBEIRO (CPF 039.XXX.XXX-00) em 30/10/2025 07:22:17 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/759B-58E3-0D19-EE38>