



ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. OBJETO

O presente estudo terá por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para o respectivo processo de fornecimento. Servirá como referencial para conhecimento das particularidades que irão envolver o fornecimento.

Tem por objetivo avaliar e assegurar a viabilidade da contratação e embasar o Termo de Referência a ser editado, cujo objetivo será a busca da proposta mais vantajosa para o fornecimento de alimentação pronta (marmita/marmitex) destinado a atender as necessidades da Prefeitura Municipal, Secretarias, Defesa Civil e demais Fundações, Autarquias ou Fundos Municipais que necessitarem.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

2.1 Tendo em vista a necessidade de garantir e oferecer digna condição de trabalho aos servidores da Prefeitura Municipal através de suas Secretarias Municipais, Defesa Civil, e demais Fundações, Autarquias e Fundos Municipais se necessário;

2.2 Tendo em vista que, nas atividades diversas como atendimento emergenciais, melhorias nas de ruas nos perímetros urbanos e interior, bem como atividades de fiscalização e realização de obras, sejam na sede do município como em localidade com distâncias superiores à 45 km da sede, nos quais os serviços prestados excedam o horário de almoço, faz-se necessário ofertar refeição para os servidores, vez que impossibilita seu deslocamento até sua residência para almoço.

2.3 E por fim, tendo em vista que, todo procedimento de contratação necessita que respeite as disposições legais, justifica-se que a eminente aquisição se faz necessária para garantir o pronto atendimento, com qualidade e presteza da necessidades decorrentes das ações realizadas pela Prefeitura Municipal através de suas Secretarias Municipais, Defesa Civil e demais Fundações, Autarquias e Fundos Municipais em caso de necessidade.

2.4 Descrição da Especificação dos Serviços: Disposições Gerais: o fornecimento será composto pelo atendimento das demandas de marmitas de tamanho nº 9 (grandes), fornecidas nos horários especificados que corresponde a almoço e jantar.

2.5 Cardápio: as refeições devem apresentar variações, ou seja, deverá ser elaborado um





ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

cardápio, no qual as refeições não poderão ser repetidas e no todo em uma mesma semana, ficando disponível a consulta e acesso do mesmo;

2.6 Embalagem: Isopor ou alumínio; individualizadas para servir o alimento quente;

2.7 Utensílios: acompanhar guardanapo;

2.8 O setor requisitante da municipalidade deverá informar ao credenciado/fornecedor sua demanda diária com antecedência mínima de 90 minutos;

2.9 A empresa consagrada vencedora do certame, deverá manter registro das coletas pelo prazo mínimo de 1 ano após o fim do Registro de Preços correspondente ao item qual presta o fornecimento, em caso de necessidade o município poderá solicitar a qualquer momento os registros.

Item 1 - Almoço

- Refeição pronta, tipo marmitex nº 9, peso não inferior 950g de acordo com as seguintes exigências:

- **PORCIONAMENTO:** Cada porção deverá ser composta por: arroz, feijão, 230 gramas de carne (02 tipos), preparadas de forma diversas, saladas diversas, (embalada separadamente em potes plásticos).
- **TIPOS DE CARNE:** Bovina: acém, bisteca, costela, coxão mole, cupim, músculo, paleta, patinho e carne moída; Suína: bisteca, lombo e pernil; Frango: filé de peito, sobre coxa e coxa; Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenha, espinhos, ossos (cartilagem).
- **TIPOS DE GUARNIÇÃO:** Macarrão com molhos variados, lasanha de carne e frango, suflê de legumes, purê de batata, virado de feijão, bolinho de arroz, polenta frita, batata frita, polenta cremosa, nhoque e outros.
- **TIPOS DE SALADA:** Legumes ou verduras crus, cozidos, salpicão, maionese e outros (embalada separadamente em potes plásticos individuais).

ENTREGA: O item será retirado por servidor municipal na sede da empresa vencedora do item, dentro do perímetro urbano do município, em local que não ultrapasse 5 (cinco) quilômetros da sede da Prefeitura Municipal de Rio Negrinho, sendo no almoço no horário entre 11:00 e 12:30 horas e no jantar das 19:00 e 20:30 horas, de acordo com prévia requisição carimbada e assinada pelo responsável da secretaria que se origina a despesa, constando o nome do servidor que consumirá o alimento.

As refeições deverão ser servidas quentes, atendendo o peso mínimo de 950g do item 1, respeitando a descrição, embalagens, preparos e horários de coleta.





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

Item	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Valor Total
1	6.410	un/porções	R\$ 22,50	R\$ 139.725,00
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (MARMITA), TAMANHO GRANDE Nº9, COM PESO NÃO INFERIOR À 950 G, DE ACORDO COM AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS: - ALMOÇO - DIAS ÚTEIS PORCIONAMENTO: CADA PORÇÃO DEVERÁ SER COMPOSTA POR: ARROZ, FEIJÃO, 230 GRAMAS DE CARNE (02 TIPOS), PREPARADAS DE FORMA DIVERSAS, GUARNIÇÃO, SALADAS DIVERSAS - (EMBALADA SEPARADAMENTE EM POTES PLÁSTICOS INDIVIDUAIS). TIPOS DE CARNES: BOVINA: ACÉM, BISTECA, COSTELA, COXÃO MOLE, CUPIM, MÚSCULO, PALETA, PATINHO E CARNE MOÍDA. SUÍNA: BISTECA, LOMBO E PERNIL. FRANGO: FILÉ DE PEITO, SOBRECOXA E COXA. PEIXE: FILÉ OU CUBOS DE PESCADO QUE NÃO CONTENHAM ESPINHOS E OSSOS. TIPOS DE GUARNIÇÃO: MACARRÃO COM MOLHOS VARIADOS, LASANHA DE CARNE E FRANGO, SUFLÊ DE LEGUMES, PURÊ DE BATATA, VIRADO DE FEIJÃO, BOLINHO DE ARROZ, POLENTA FRITA, BATATA FRITA, POLENTA CREMOSA, NHOQUE E OUTROS; TIPOS DE SALADAS: LEGUMES OU VERDURAS CRUS, COZIDOS, SALPICÃO, MAIONESE E OUTROS - (EMBALADA SEPARADAMENTE EM POTES PLÁSTICOS INDIVIDUAIS). CARDÁPIO: AS REFEIÇÕES DEVEM APRESENTAR VARIAÇÕES, OU SEJA, DEVERÁ SER ELABORADO UM CARDÁPIO, NO QUAL AS REFEIÇÕES NÃO PODERÃO SER REPETIDAS E NO TODO EM UMA MESMA SEMANA. EMBALAGEM: ISOPOR OU ALUMÍNIO; INDIVIDUALIZADAS PARA SERVIR O ALIMENTO QUENTE. OBS 1: A MARMITEX SERÁ RETIRADA NO ESTABELECIMENTO CREDENCIADO NO HORÁRIO ENTRE 11:00 HORAS E 12:30 HORAS DE ACORDO COM PRÉVIA REQUISIÇÃO CARIMBADA E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL DA SECRETARIA QUE SE ORIGINA A DESPESA ONDE DEVERÁ CONSTAR O NOME DO SERVIDOR. OBS 2: O SETOR REQUISITANTE DA MUNICIPALIDADE DEVERÁ INFORMAR O FORNECEDOR DA SUA DEMANDA DE NECESSIDADE DIÁRIA COM ANTECEDÊNCIA MÍNIMA DE 90 MINUTOS				





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

2	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (MARMITA), TAMANHO GRANDE Nº9, COM PESO NÃO INFERIOR À 950 G, DE ACORDO COM AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS: - ALMOÇO - FINAIS DE SEMANA E FERIADOSPORCIONAMENTO: CADA PORÇÃO DEVERÁ SER COMPOSTA POR: ARROZ, FEIJÃO, 230 GRAMAS DE CARNE (02 TIPOS), PREPARADAS DE FORMA DIVERSAS, GUARNIÇÃO, SALADAS DIVERSAS - (EMBALADA SEPARADAMENTE EM POTES PLÁSTICOS INDIVIDUAIS).TIPOS DE CARNES:BOVINA: ACÉM, BISTECA, COSTELA, COXÃO MOLE, CUPIM, MÚSCULO, PALETA, PATINHO E CARNE MOÍDA.SUÍNA: BISTECA, LOMBO E PERNIL.FRANGO: FILÉ DE PEITO, SOBRECOXA E COXA.PEIXE: FILÉ OU CUBOS DE PESCADO QUE NÃO CONTENHAM ESPINHOS E OSSOS.TIPOS DE GUARNIÇÃO:MACARRÃO COM MOLHOS VARIADOS, LASANHA DE CARNE E FRANGO, SUFLÊ DE LEGUMES, PURÊ DE BATATA, VIRADO DE FEIJÃO, BOLINHO DE ARROZ, POLENTA FRITA, BATATA FRITA, POLENTA CREMOSA, NHOQUE E OUTROS;TIPOS DE SALADAS:LEGUMES OU VERDURAS CRUS, COZIDOS, SALPICÃO, MAIONESE E OUTROS - (EMBALADA SEPARADAMENTE EM POTES PLÁSTICOS INDIVIDUAIS).CARDÁPIO:AS REFEIÇÕES DEVEM APRESENTAR VARIAÇÕES, OU SEJA, DEVERÁ SER ELABORADO UM CARDÁPIO, NO QUAL AS REFEIÇÕES NÃO PODERÃO SER REPETIDAS E NO TODO EM UMA MESMA SEMANA.EMBALAGEM: ISOPOR OU ALUMÍNIO; INDIVIDUALIZADAS PARA SERVIR O ALIMENTO QUENTE.OBS 1: A MARMITEX SERÁ RETIRADA NO ESTABELECIMENTO CREDENCIADO NO HORÁRIO ENTRE 11:00 HORAS E 12:30 HORAS DE ACORDO COM PRÉVIA REQUISIÇÃO CARIMBADA E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL DA SECRETARIA	640	un/porções	R\$ 22,50	R\$ 14.400,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

	QUE SE ORIGINA A DESPESA ONDE DEVERÁ CONSTAR O NOME DO SERVIDOR.OBS 2: O SETOR REQUISITANTE DA MUNICIPALIDADE DEVERÁ INFORMAR O FORNECEDOR DA SUA DEMANDA DE NECESSIDADE DIÁRIA COM ANTECEDÊNCIA MÍNIMA DE 90 MINUTOS				
3	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (MARMITA), TAMANHO GRANDE Nº9, COM PESO NÃO INFERIOR À 950 G, DE ACORDO COM AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS: - JANTAR - DIAS ÚTEIS, FINAIS DE SEMANA E FERIADOS PORCIONAMENTO: CADA PORÇÃO DEVERÁ SER COMPOSTA POR: ARROZ, FEIJÃO, 230 GRAMAS DE CARNE (02 TIPOS), PREPARADAS DE FORMA DIVERSAS, GUARNIÇÃO, SALADAS DIVERSAS - (EMBALADA SEPARADAMENTE EM POTES PLÁSTICOS INDIVIDUAIS).TIPOS DE CARNES:BOVINA: ACÉM, BISTECA, COSTELA, COXÃO MOLE, CUPIM, MÚSCULO, PALETA, PATINHO E CARNE MOÍDA.SUÍNA: BISTECA, LOMBO E PERNIL.FRANGO: FILÉ DE PEITO, SOBRECOXA E COXA.PEIXE: FILÉ OU CUBOS DE PESCADO QUE NÃO CONTENHAM ESPINHOS E OSSOS.TIPOS DE GUARNIÇÃO:MACARRÃO COM MOLHOS VARIADOS, LASANHA DE CARNE E FRANGO, SUFLÊ DE LEGUMES, PURÊ DE BATATA, VIRADO DE FEIJÃO, BOLINHO DE ARROZ, POLENTA FRITA, BATATA FRITA, POLENTA CREMOSA, NHOQUE E OUTROS;TIPOS DE SALADAS:LEGUMES OU VERDURAS CRUS, COZIDOS, SALPICÃO, MAIONESE E OUTROS - (EMBALADA SEPARADAMENTE EM POTES PLÁSTICOS INDIVIDUAIS).CARDÁPIO:AS REFEIÇÕES DEVEM APRESENTAR VARIAÇÕES, OU SEJA, DEVERÁ SER ELABORADO UM CARDÁPIO, NO QUAL AS REFEIÇÕES NÃO PODERÃO SER REPETIDAS E NO TODO EM UMA MESMA SEMANA.EMBALAGEM: ISOPOR OU ALUMÍNIO; INDIVIDUALIZADAS PARA SERVIR O ALIMENTO QUENTE.OBS 1: A MARMITEX SERÁ RETIRADA NO ESTABELECIMENTO CREDENCIADO NO HORÁRIO ENTRE 19:00 HORAS E 20:30 HORAS DE ACORDO COM PRÉVIA REQUISIÇÃO CARIMBADA E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL DA SECRETARIA QUE SE ORIGINA A DESPESA ONDE DEVERÁ CONSTAR O NOME DO SERVIDOR.OBS 2: O SETOR REQUISITANTE DA MUNICIPALIDADE DEVERÁ INFORMAR O FORNECEDOR DA	640	un/porções	R\$ 22,50	R\$ 14.400,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

	SUA DEMANDA DE NECESSIDADE DIÁRIA COM ANTECEDÊNCIA MÍNIMA DE 90 MINUTOS				
--	---	--	--	--	--

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS: As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias;

FORMA E PRAZO DE FORNECIMENTO: O setor requisitante da municipalidade deverá informar ao credenciado/fornecedor sua demanda diária com antecedência mínima de 90 minutos a contar do pedido realizado pelo responsável do órgão requisitante ou por servidor designado para esta finalidade, através do envio de requisição prévia por e-mail ou documento físico, carimbada e assinada pelo responsável da secretaria que se origina a despesa, constando o nome do fornecedor e servidores a que se destina o alimento. O fornecimento poderá ser solicitado somente em dias úteis.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário Municipal e demais documentos exigidos no Edital que comprove disponibilizar de um estabelecimento licenciado para preparação e fornecimento do objeto licitado, caso não cumpra com tal exigência será automaticamente desabilitado.

3.2 Contratação do fornecimento ora pretendidos será feita, parceladamente, conforme necessidade do Município de Rio Negrinho, através de sistema de Registro de Preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, mediante licitação na modalidade Pregão Eletrônico tipo menor preço/lance.

3.3 As aquisições realizadas pela Administração serão conforme demanda, em tantas parcelas quantas se façam necessária e respeitem os princípios da economicidade e tornando-se economicamente viáveis, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado à disposição da municipalidade;

- a) As aquisições serão realizadas em itens independentes com vistas serem prestados de forma independente, visando aumentar a possibilidade de competição e disponibilidade para atender a demanda;
- b) As coletas do objeto do presente Estudo, deverão ser efetuadas de acordo com as necessidades da Municipalidade e seus entes, de forma parcelada, conforme cronograma/organização das coletas, em Rio Negrinho – SC conforme descrito no item.





ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

3.4 A aquisição do objeto deverá ser iniciada após a homologação do processo e assinatura da ata de fornecimento, mediante solicitação explícita das Secretarias, podendo ser atendidas em caso de necessidade demais Fundações, Fundações, Autarquias ou Fundos Municipais.

As condições de fornecimento deverão respeitar as exigências expostas neste estudo.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 Para a determinação dos preços de referência, buscamos preços de mercado, de forma a alcançarmos preços mais próximos da realidade local e as singularidades e pluralidades inerentes aos itens. A pesquisa de preços permite que a Administração adquira os serviços dentro do limite de valor estabelecido, bem como dentro dos limites orçamentários.

4.2 O levantamento de mercado consiste na mediana dentre os preços obtidos com, no mínimo, 03 (três) orçamentos válidos e a pesquisa dos valores pagos pela municipalidade em contratações e aquisições que possuam similaridades àquelas condições do objeto de estudo. Foi solicitado o orçamento para vários fornecedores, quais em sua maioria não manifestaram interesse, assim os preços são da análise sobre o material coletado. Visto a singularidade do objeto, não em sua essência (gênero alimentício), mas na necessidade de além do fornecimento das marmitas, que a mesma seja entregue em locais diferentes, ao preço fixo, sendo apresentado o tamanho possível de apresentação (tamanho) e em horários pré- definidos, não há singularidade à nossa realidade, pois cada município precisa se adequar melhor aquela rotina qual trará maior eficiência ao atendimento da população dentro da realidade do município e suas particularidades, assim a consulta de preços à atas de outros municípios e à Bancos de Preços, fogem à realidade local, seja pela necessidade, seja pelas particularidades que o mercado local apresenta, contudo, em consulta aos preços praticados no ano de 2024 por fornecedores do mesmo ramo de atividade e que forneceram o mesmo objeto em condições semelhantes, apontam que os preços propostos não fogem à realidade, apontando a vantajosidade para o município em adotar o registro de preços conforme segue:

4.3 Orçamento de Mercado:

O estudo buscou empresas que fornecem o objeto em estudo que espelha preços praticados no mercado local, evitando cotações superfaturados ou com sobrepreços. Foram excluídos todos os demais itens que no decorrer do estudo verificou-se serem desnecessários e inviáveis, não sendo objeto que contemplará o processo e futuro edital de Registro de Preços; considerando o disposto no item a, inciso IV, Art.43, do Decreto nº 15.259, de 09 de maio de 2023: *"Poderão ser utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos*





ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados, conforme estabelece a Instrução Normativa IN nº 65 de 07/07/21” – e ainda, como há singularidade no objeto, seja pelo cardápio e formas de fornecimento, não foi acolhido os preços dos portais - PNCP e atas de outros no município, pois as singularidades de cada município interferem na composição de preços de modo que procurou-se evitar os riscos de frustrar a competição e mesmo comprometer o processo como um todo; a equipe técnica optou por adotar como valores de referência a mediana, pois reflete de maneira mais cristalina os preços ora coletados.

5. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO, ORIGEM DOS RECURSOS E VALOR PARA O REGISTRO DE PREÇOS

O estudo de caso apresenta a problemática a resolver e possíveis soluções:

Problemática 01:

Fornecimento desse objeto (alimentação) atender à necessidade e demanda de refeições prontas tipo marmitex, destinado a atender as necessidades da Prefeitura Municipal através de suas Secretarias Municipais e Defesa Civil, podendo contemplar em caso de necessidade demais Fundações, Autarquias e Fundos Municipais.

Problemática 01: Alternativas 1

- Dispor de cozinha própria para a preparação dos alimentos, em local com equipamentos adequados e com pessoal capacitado;
- Dispor de transporte próprio para as entregas;
- Dispor de equipamentos de acondicionamento a fim de manter as refeições próprias;
- Absorver os custos com insumos diversos e alimentos frescos, seu acondicionamento, controle e estoque.

Problemática 01: Alternativas 2

- Terceirização de uma empresa com cozinha industrial e entrega.

Problemática 01: Alternativa 3

- Serviços em escalas de trabalho fora dos horários que excedam o expediente.

Problemática 01: Alternativa 4

- Realização de mobilização logística e operacional para interromper os trabalhos e conduzir os servidores até restaurante ou mesmo suas residências e reiniciar os trabalhos após pausa mínima de 30 minutos.

Problemática 01: Alternativa 5





ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

- Aquisição de marmitas prontas conforme a necessidade com coleta na sede da licitante vencedora do certame.

Problemática 02: Tamanho do marmitex.

6. ANÁLISE E SOLUÇÃO PARA AS PROBLEMÁTICAS APRESENTADAS:

Problemática 01: Alternativas 1

Em consulta às pesquisas Google, nos foi apontado: “Quanto custa uma cozinha industrial completa? O investimento pode superar a casa dos R\$ 35.000,00, dependendo do porte, do número de refeições, do tipo de alimentos a serem produzidos e da quantidade de funcionários. Nesse quesito a gama não para de crescer. Existem cozinhas industriais para todos os tipos de produtos e clientes.5 de abr. de 2023”

<https://blog.meubiz.com.br/cozinha-industrial-pequena/#:~:text=O%20investimento%20pode%20superar%20a,tipos%20de%20produtos%20e%20clientes.>

- Local para as adequações: indisponível.
- Custos com funcionários: cozinheira, auxiliar de cozinha, zeladoria e motorista para o transporte, valores variam, mas apontam custos mensais superiores à R\$ 7.000,00 mensais, além de benefícios previstos no estatuto do servidor, encargos trabalhistas, eventuais horas extras e capacitação;
- Veículo adequado para o transporte: indisponível, os custos de aquisição de ao menos uma moto e os equipamentos seriam superior R\$14.000,00 além dos custos com combustível, manutenções e documentações;
- Custos com insumos diversos e alimentos frescos, seu acondicionamento, controle e estoque são variáveis, visto a demanda ser variável e pondo requerer rotinas de controle e serviços administrativos intangíveis;

Deste modo analisando o cenário proposto os custos e as rotinas extrapolam a viabilidade que a municipalidade pode arcar com cenário exposto, além de ser uma estrutura que se tornaria permanente, ou seja, que se passa incorporar patrimônio a ser mantido.

Problemática 01: Alternativas 2

- A terceirização de uma empresa com cozinha industrial e entrega, seria absorver custos fixos, vistos que as empresas que prestam este tipo de serviço exigem quantidades mínimas, superiores às demandas tornando a alternativa inviável;

Problemática 01: Alternativa 3

- A realização de serviços apenas nos horários de expediente, suprimindo tarefas fora dos horários que excedam o expediente, torna-se inviável, pois deixaria de atender a população com serviços





ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

essenciais como os relacionados em segurança pública, saúde, urgência e emergência, serviços distantes da sede;

Problemática 01: Alternativa 4

- A de mobilização logística e operacional para interromper os trabalhos e conduzir os servidores até restaurante ou mesmo suas residências e reiniciar os trabalhos após pausa mínima de 30 minutos torna-se inviável visto que os mesmos fazem apenas uma breve pausa de 30 minutos e recomeçam suas atividades, sem a perda efetiva de tempo com longos deslocamentos do interior até a sede, mesmo os deslocamentos dentro do perímetro urbano tornam-se também inviável pela necessidade de dispor um veículo apropriado para o embarque, coleta e transporte dos servidores nos pontos de trabalho, e depois a recondução dos mesmos aos postos de trabalhos, gerando mais custos adicionais, muitos deles intangíveis como a desgaste físico e mental dos servidores;

Problemática 01: Alternativa 5

- A aquisição de marmitas prontas, com coleta na sede da licitante vencedora do certame, conforme demanda, é, sob a ótica da equipe de estudos a solução mais adequada, visto que a coleta das refeições agiliza o fornecimento e os atendimentos à população com tempo mínimo de parada e sem desgastes físicos e psicológicos aos trabalhadores, embora trazendo um tempo mínimo para o descanso do servidor;

Problemática 02: Tamanho do marmitex

- O município optou pelo tamanho grande de 950g visto que trazerem maior benefício aos servidores que necessitam repor energia, de modo que melhor atende os parâmetros nutricionais para uma pessoa adulta em atividade laboral.

- O município se reserva ao direito de fiscalizar, de maneira permanente os serviços, podendo tomar as medidas administrativas que couber ao detentor do fornecimento do objeto que não atender as demandas injustificadamente ou os padrões de qualidade.

- Deste modo a equipe técnica entende ser viável a realização de um Processo de Licitação para o objeto em pauta – aquisição marmitas prontas conforme a necessidade com coleta na sede da empresa, conforme a demanda, é, sob a ótica da equipe de estudos a solução mais adequada, visto que as coletas agilizam os atendimentos à população com tempo mínimo de parada e sem desgastes físicos e psicológicos aos trabalhadores, trazendo ainda um tempo para o descanso do servidor – **como solução optou-se pela alternativa 5 da problemática 1.**

7. MEMÓRIA DE CÁLCULO

DESCRIÇÃO	FONTES CONSULTADAS	PREÇOS	MÉTODO ESTATÍSTICO	PREÇO MÉDIO
-----------	--------------------	--------	--------------------	-------------





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

		COLETADOS	APLICADO	
Fornecimento de ALIMENTAÇÃO PRONTA (MARMITA), TAMANHO GRANDE Nº9, com peso não inferior à 950 g, de acordo com as exigências solicitadas.	KOVALIK MARMITAS LTDA CNPJ: 49.995.122/0001-54	R\$ 20,00	Média	R\$22,50
	ANDRESSA SCHMIDT DE OLIVEIRA MOREIRA CNPJ: 46.679.210/0001-59	R\$ 22,00		
	GRANDE PARADA RESTAURANTE LTDA CNPJ: 46.924.113/0001-84	R\$ 23,00		
	KARSUDO DELIVERY LTDA CNPJ: 60.913.491/0001-93	R\$ 25,00		

8. MÉTODO ESTATÍSTICO APLICADO:

Média dos preços coletados com potenciais fornecedores.

Justificativa para o método utilizado:

Para a composição dos preços de referência, utilizou-se os preços com cotações de preços de fornecedores, para melhor compor os preços de mercado e para possibilitar ampla participação de fornecedores. A coleta contou com a amostragem de no mínimo 03 preços, a fim de trazer à luz os preços exequíveis e que retratem a realidade dos preços praticados. A metodologia usada foi a mediana dos preços coletados com fornecedores por entender que espelha melhor o preço coletado, estando estes melhor representando preços dentro das condições estabelecidas pela municipalidade, eliminando cotações inexecuíveis, superfaturadas ou com sobrepreço – conforme disposto no item a inciso IV, Art.43, do Decreto nº 15.259, de 09 de maio de 2023.

9. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado da presente contratação é de R\$ 173.025,00 (cento e setenta e três mil e vinte e cinco reais), considerando a pesquisa de mercado, realizadas e anexadas ao processo.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A aquisição será realizada em itens independentes com vistas à ampliação da competitividade – princípio básico da licitação – propiciando, assim, que os licitantes apresentem propostas individualizadas para cada um deles, de acordo com suas condições, e, igualmente, que o julgamento





ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

seja feito em relação a cada qual, o que usualmente resulta em preços mais vantajosos para a Administração.

As coletas do objeto do presente estudo deverão ser efetuadas de acordo com o planejamento e as necessidades das Secretarias e Fundos da Prefeitura Municipal de Rio Negrinho, de forma parcelada, conforme indicado em Ordem de Compra.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não há Ata vigente.

12. ALINHAMENTO COM O PCA

A contratação está alinhada com o Plano de Contratação Anual (PCA).

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

- Garantia de fornecimento contínuo e regular, evitando a paralisação de serviços essenciais;
- Redução de custos operacionais e maior previsibilidade orçamentária, por meio da centralização de compras, economia de escala e utilização de registro de preços, otimizando os recursos públicos;
- Maior eficiência administrativa, por meio da padronização de especificações técnicas, desburocratização de processos repetitivos e facilidade de gestão.

14. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Para viabilizar a contratação do objeto, deverão ser observadas as seguintes providências preliminares:

- Elaboração do Termo de Referência, contendo a descrição detalhada do objeto, quantidades estimadas, critérios de execução, exigências técnicas e de qualificação da empresa contratada.
- Pesquisa de preços.
- Verificação de disponibilidade orçamentária, com a devida emissão de reserva de dotação.
- Análise jurídica e técnica do edital e dos anexos, assegurando a conformidade com a legislação aplicável e com as normas sanitárias e veterinárias vigentes.
- Publicação do procedimento licitatório, garantindo a observância dos princípios da publicidade, competitividade e economicidade.
- Verificação da regularidade da empresa vencedora.





ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

Essas etapas asseguram que a contratação ocorra de forma planejada, transparente e alinhada às normas legais, garantindo a eficiência e a segurança na execução dos serviços.

15. GERENCIAMENTO DA ATA

O gerenciamento ficará sob responsabilidade da Secretaria de Agricultura, através do Sr. Ronei José Lovemberger, Secretário da pasta, e a fiscalização ficará sob responsabilidade de fiscal e suplente indicados conforme tabela que segue:

REQUISITANTE	FISCAL	MATRÍCULA	CARGO	SUPLENTE	MATRÍCULA	CARGO
SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA	JÚLIO CÉSAR LESNIESKI	46664-2	CHEFE DE DIVISÃO	BRENDON HENRIQUE SCHOEFFEL	47120-1	OFICIAL ADMINISTRATIVO
SECRETARIA DE AGRICULTURA	LEANDRO MÁRCIO GROSSKOPF	7109-1	OFICIAL ADMINISTRATIVO	IASMIN TREML DREVEK	46603-2	OFICIAL ADMINISTRATIVO
SAMU	FERNANDA THAYS ALBRECHT BAUMGARTNER	9534-1	ENFERMEIRA	MICHEL EDUARDO LANGA	47085-1	CHEFE DE DIVISÃO
DEFESA CIVIL	FELIPE PERES ANTONIO MILDE	45651-2	COORDENADOR DEFESA CIVIL	CARINE CLARICE SCHROEDER RODRIGUES	2092-1	CHEFE DE GABINETE
SECRETARIA DE AÇÕES GOVERNAMENTAIS	DANIELA PURIM SZABUNIA	45415-1	CHEFE DE DIVISÃO	SUELLEN VIEIRA THOME PEREIRA	47099-1	CHEFE DE DIVISÃO
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	MARIA HELENA RUHER PIAZ	5457-2	OFICIAL ADMINISTRATIVO	MARCELI KRUGER	2060-1	TERAPEUTA OCUPACIONAL
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	MARIA HELENA RUHER PIAZ	5457-2	OFICIAL ADMINISTRATIVO	MARCELI KRUGER	2060-1	TERAPEUTA OCUPACIONAL
VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA	FABIANA DA LUZ	1637	ENFERMEIRA	JAQUELINE SIQUEIRA	7150	TÉCNICA ENFERMAGEM
DIV. TRANSPORTES – SAÚDE	MICHEL EDUARDO LANGA	47085-1	CHEFE DE DIVISÃO	FERNANDA THAYS ALBRECHT BAUMGARTNER	9534-1	ENFERMEIRA
SUBPREFEITURA DO DISTRITO DE VOLTA GRANDE	DANIEL BLASZKOVSKY	46656-2	ADMINISTRADOR DISTRITAL	ROSANE TEREZINHA PERES DE LIMA	7249-2	OFICIAL ADMINISTRATIVO

16. IMPACTOS AMBIENTAIS

Não foram identificados impactos ambientais para esta contratação, tendo em vista tratar-se de gênero alimentício, no qual os materiais sejam de natureza orgânica e os acondicionamentos de material reciclável.

17. POSICIONAMENTO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares indicam que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos.





ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRINHO

Com base nos dados apresentados no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a aquisição é de suma importância para os serviços desenvolvidos pela municipalidade.

Sendo assim, declara-se que é viável, salvo melhor juízo, a presente contratação, nos termos definidos e dispostos no presente documento.

18. JUSTIFICATIVA PARA NOVA SOLICITAÇÃO DE LICITAÇÃO

Justifica-se a nova solicitação de contratação do objeto ora citado, visto os PE's/RP's 59/2025 e 69/2025, realizado em 04/08/2025 e 27/08/2025, respectivamente, ter resultado "deserto" conforme Atas anexadas a este processo licitatório e, diante da necessidade do objeto, optou-se por fazer nova solicitação de contratação.

Rio Negrinho, 11 de março de 2026.

Ronei José Lovemberger

Secretário de Agricultura

Matrícula 6120-4

