

## ANEXO II

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

<b>1. SETOR REQUISITANTE</b>			
Centro de Custo: <b>Secretária de Administração</b>		Data: <b>09/04/2026</b>	
Local de Entrega: <b>Conforme solicitação</b>		Fornecedor/Contratado:	
Requistante: <b>Enoir da Silva Rosa</b>		Nº Matrícula:	
		e-mail:	
<b>2. GRAU DE PRIORIDADE</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Normal		<input type="checkbox"/> Urgente	
		Motivação da Urgência:	
<b>3. MODALIDADE LICITAÇÃO/CONTRATAÇÃO DIRETA PRETENDIDA:</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Pregão		<input type="checkbox"/> Leilão	
<input type="checkbox"/> Concorrência		<input type="checkbox"/> Diálogo Competitivo	
<input type="checkbox"/> Concurso		<input type="checkbox"/> Inexigibilidade	
		<input type="checkbox"/> Dispensa	
		<b>PROCEDIMENTO AUXILIAR</b>	
		<input type="checkbox"/> Registro de Preços	
		<input type="checkbox"/> Credenciamento	
<b>4. INTRODUÇÃO:</b>			
<p>As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultado na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos.</p> <p>Neste contexto, considerando o disposto no art. 18, § 1º e incisos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o presente documento apresenta o(s) estudo(s) técnico(s) preliminar(es) que visam assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pretendida e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor Termo de Referência ou Projeto Básico.</p>			
<b>5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (art. 18, § 1º, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 2021).</b>			
<p>A contratação de serviço de coffee break destina-se exclusivamente ao atendimento de eventos institucionais oficiais do Município de Passo de Torres/SC, tais como reuniões técnicas, capacitações, conferências e demais atividades administrativas de duração prolongada. Sua previsão está diretamente vinculada ao interesse público, na medida em que assegura condições adequadas de permanência, atenção e produtividade dos participantes, evitando interrupções e garantindo o pleno aproveitamento das atividades de planejamento, capacitação e tomada de decisões. O fornecimento será restrito a eventos previamente autorizados, com justificativa formal quanto à necessidade, duração e número de participantes, observando critérios de razoabilidade, economicidade e finalidade pública. Fica vedada sua utilização em situações que não estejam diretamente relacionadas às atividades institucionais da Administração. A contratação de forma planejada e centralizada permite padronizar o atendimento, ampliar o controle sobre os gastos e evitar aquisições fragmentadas, assegurando transparência e eficiência na aplicação dos recursos públicos. Dessa forma, o coffee break configura-se como medida de apoio logístico necessária à continuidade e à qualidade das ações institucionais, alinhada aos princípios da Administração Pública.</p>			
<b>6. LEVANTAMENTO DE MERCADO (art. 18, § 1º, inciso V da Lei Federal nº 14.133, de 2021).</b>			
<p>Em estrita observância ao comando do art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, a equipe de planejamento realizou ampla prospeção no mercado local e regional, buscando identificar as alternativas capazes de sanar o problema da ausência de suporte logístico para eventos institucionais, ponderando a eficiência operacional e a vantajosidade econômica para o Município de Passo de Torres/SC. Foram avaliadas as seguintes soluções:</p> <p>6.1. Alternativa 1: Execução Direta com Aquisição de Insumos em Supermercados Esta alternativa consistiria na compra direta de gêneros alimentícios e materiais de consumo (descartáveis) para que a própria estrutura administrativa realizasse o preparo e a montagem das mesas de suporte nutricional. Embora o custo unitário dos produtos possa parecer inferior à contratação de um serviço especializado, a análise técnica demonstrou sua inviabilidade. A execução direta demandaria a mobilização de servidores para tarefas estranhas às suas atribuições (desvio de função), necessidade de local apropriado e higienizado para manipulação de alimentos sob as normas da Vigilância Sanitária, além da carência de equipamentos logísticos para transporte e manutenção da temperatura dos insumos. O custo indireto com logística, desperdício e mão de obra tornaria esta opção ineficiente e de alto risco administrativo.</p> <p>6.2. Alternativa 2: Implementação de Estrutura Interna de Copa e Buffet Profissional A segunda alternativa analisada preveria a criação de um setor específico de buffet dentro da estrutura municipal, com a contratação de pessoal especializado (cozinheiros e copeiros) e aquisição de equipamentos industriais. Tal medida foi descartada sumariamente devido ao alto impacto fiscal e financeiro. A criação de cargos e a manutenção de uma cozinha industrial fixa gerariam despesas contínuas e obrigatórias, o que colide com a natureza eventual das demandas de eventos, ferindo os princípios da razoabilidade e da economicidade, visto que a estrutura ficaria ociosa na maior parte do tempo.</p> <p>6.3. Alternativa 3: Contratação de Serviços Especializados (Buffet/Coffee Break) via Registro de Preços A terceira via, identificada como a mais vantajosa, consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de serviços de suporte logístico e nutricional sob demanda. Esta solução transfere ao particular o risco e a responsabilidade pela manipulação higiênico-sanitária, transporte, montagem e disponibilização de pessoal capacitado. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) potencializa a eficiência administrativa, pois permite que o Município realize a despesa apenas quando houver a necessidade real do evento, mantendo os preços registrados por um período determinado. O levantamento de mercado indicou a existência de ampla concorrência neste setor no extremo sul catarinense, o que favorece a obtenção de preços competitivos e compatíveis com a média de mercado, garantindo a padronização e a qualidade técnica necessária para o decoro das atividades institucionais.</p> <p>6.4. Conclusão do Levantamento Diante das alternativas expostas, a equipe de planejamento conclui que a contratação de terceiros para o fornecimento de coffee breaks e suporte logístico nutricional, processada mediante licitação para registro de preços, apresenta-se como a solução técnica e economicamente superior. Esta escolha justifica-se pela mitigação de riscos operacionais, eliminação de custos fixos desnecessários e pela garantia de que a Administração Pública receberá um serviço profissional, permitindo que os agentes públicos mantenham seu foco estritamente nas atividades finalísticas durante os eventos de planejamento e capacitação.</p>			
<b>7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 18, § 1º, inciso VII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).</b>			
<p>Em estrita observância ao art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/2021, a solução técnica delineada consiste no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios prontos para consumo imediato, sob o Sistema de Registro de Preços (SRP). Esta modelagem foi estruturada para garantir a eficiência logística e a segurança alimentar nos eventos institucionais, estabelecendo uma clara distinção entre a produção do insumo e a organização do serviço. A solução é composta pelos seguintes pilares fundamentais:</p> <p>7.1. Planejamento de Pedidos e Fluxo de Entrega A operacionalização da solução dar-se-á mediante a emissão de Ordens de Fornecimento pela Secretaria de Administração ou pelas pastas requisitantes. Como medida de governança e para assegurar a capacidade de planejamento logístico da contratada, bem como o frescor dos produtos, todas as solicitações deverão ser formalizadas com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis em relação à data do evento. Este intervalo é indispensável para que a empresa possa processar a demanda, selecionar matérias-primas de qualidade e organizar o transporte adequado até o local designado em Passo de Torres/SC, garantindo que o cronograma institucional não sofra interrupções.</p> <p>7.2. Delimitação de Responsabilidades: Fornecimento vs. Montagem A solução técnica foca exclusivamente na produção e entrega dos alimentos.</p>			

A responsabilidade da futura contratada encerra-se com a entrega técnica dos produtos em embalagens que preservem sua integridade e temperatura. Em contrapartida, toda a logística de montagem de mesas, ornamentação do ambiente, disponibilização de utensílios (pratos, talheres, copos), toalhas e o serviço de atendimento direto aos participantes (copa e garçons) serão de responsabilidade exclusiva da Prefeitura Municipal de Passo de Torres. A Administração utilizará sua própria infraestrutura e servidores designados para a organização dos espaços, o que permite uma redução significativa no valor global do contrato ao eliminar custos de serviços de buffet completo e decoração externa.

7.3. Padrões de Qualidade e Rigor Sanitário A essência da solução é o provimento de gêneros alimentícios que atendam aos mais elevados padrões de higiene e palatabilidade. A contratada deve garantir o cumprimento integral das normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária durante todo o processo de manipulação e transporte. A aceitação do objeto está condicionada à conferência rigorosa no ato da entrega, onde será verificado se as quantidades e especificações técnicas (aroma, textura e apresentação) correspondem fielmente à Ordem de Fornecimento emitida. Itens que apresentarem qualquer desconformidade deverão ser substituídos imediatamente, sob pena de sanções administrativas.

7.4. Gestão Financeira e Sistema de Registro de Preços A adoção do Sistema de Registro de Preços confere à solução a flexibilidade necessária para lidar com a natureza eventual dos eventos públicos. O Município não se obriga à aquisição total do quantitativo estimado, realizando o pagamento estritamente por item entregue e atestado pela fiscalização. Este modelo protege o erário contra desperdícios e permite que os preços permaneçam estáveis durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, facilitando o planejamento orçamentário das secretarias envolvidas.

7.5. Justificativa da Eficácia Sistêmica A solução, descrita como um todo, apresenta-se como a mais equilibrada sob o ponto de vista da economicidade e do interesse público. Ao estabelecer um prazo de 03 dias úteis para pedidos, a Administração profissionaliza seu planejamento interno. Ao assumir a montagem das mesas com recursos próprios, o Município otimiza seus ativos e foca a contratação apenas naquilo que exige expertise comercial de produção em escala. Assim, garante-se o suporte necessário para as atividades administrativas com um custo-benefício superior às opções de mercado de buffet integral.

#### **8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso III da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021, estabelecem-se os requisitos fundamentais para a execução do objeto, integrando padrões de qualidade, critérios rigorosos de validade e logística de entrega para a plena satisfação do interesse público em Passo de Torres/SC.

8.1. Qualificação Técnica e Regularidade Sanitária A contratada deverá comprovar, obrigatoriamente, o atendimento às normas de segurança sanitária mediante a apresentação de Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente. É requisito indispensável a manutenção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) durante toda a vigência da ata, assegurando que o processo produtivo mitigue riscos de contaminação e siga as resoluções da ANVISA.

##### **JUSTIFICATIVA:**

##### **ANÁLISE TÉCNICA: DA IMPRESCINDIBILIDADE DO ALVARÁ SANITÁRIO E APLICAÇÃO AO MEI**

No que tange à exigência de apresentação de Alvará Sanitário vigente, cumpre realizar uma ponderação técnica acerca da compatibilidade deste requisito com as normas de simplificação aplicáveis aos Microempreendedores Individuais (MEI), notadamente em face da Lei Complementar nº 123/2006 e da Lei nº 13.874/2019 (Lei de Liberdade Econômica).

1. Da Natureza do Objeto e o Risco Sanitário Inerente A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios preparados, cuja manipulação, acondicionamento e transporte envolvem riscos biológicos e químicos latentes. Sob a ótica do interesse público, a Administração Municipal de Passo de Torres possui o dever indeclinável de assegurar a integridade física dos servidores e cidadãos que consumirão os produtos. Portanto, a exigência de licenciamento sanitário não deve ser interpretada como um entrave burocrático ao exercício da atividade econômica, mas sim como uma medida de gerenciamento de riscos contratuais indispensável à luz do art. 18, § 1º, inciso III da Lei nº 14.133/2021.

2. Da Distinção entre Licenciamento de Abertura e Conformidade de Execução Embora a legislação vigente promova a dispensa de alvarás e licenças de funcionamento para a abertura de empresas classificadas como de baixo risco, tal simplificação não exime o prestador do estrito cumprimento das normas de vigilância sanitária. A dispensa de "licenciamento prévio" para o início das atividades não se confunde com a dispensa de "fiscalização e conformidade técnica" para a execução de contratos públicos. No âmbito da Lei nº 14.133/2021, a Administração deve exigir a comprovação de que o local de produção atende às Boas Práticas de Fabricação (RDC nº 216/2004 da ANVISA), sendo o Alvará Sanitário o único instrumento hábil e dotado de fé pública para certificar tal condição.

3. Da Isonomia e do Dever de Cautela Administrativa A exigência do alvará é aplicada indistintamente a todos os licitantes, independentemente do seu regime jurídico ou porte empresarial, garantindo a isonomia. A ausência deste documento, sob o pretexto da simplificação do MEI, transferiria para a Administração um risco desarrazoado, uma vez que o ente público não possui competência técnica nem estrutura laboratorial para realizar a inspeção sanitária "in loco" nas instalações do fornecedor no ato de cada entrega. O Alvará Sanitário funciona, portanto, como uma condição de eficácia para a execução contratual, garantindo que o particular detém a infraestrutura mínima necessária para mitigar surtos alimentares e outras intercorrências de saúde pública.

4. Conclusão da Análise Conclui-se que a exigência de Alvará Sanitário é medida proporcional e necessária, fundamentada no Princípio da Precaução. A simplificação administrativa conferida ao MEI não autoriza o afastamento de normas de segurança alimentar, de modo que a manutenção deste requisito no ESTUDO TÉCNICO PREELIMINAR visa resguardar a Administração de Passo de Torres contra eventuais danos à saúde pública, assegurando que o fornecedor, independentemente de sua natureza jurídica, submeteu-se ao crivo da fiscalização sanitária competente.

8.2. Padrões de Qualidade, Validade e Rotulagem Os produtos deverão ser de primeira qualidade, com ingredientes frescos e apresentarem as seguintes condições de validade no ato da entrega:

- Validade superior a 30 dias: deverão possuir, no mínimo, 60% (sessenta por cento) do prazo de validade total remanescente.
- Validade igual ou inferior a 30 dias: deverão possuir, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total remanescente. Em caráter excepcional, a Administração poderá admitir produtos com validade inferior, desde que o fornecedor se obrigue à substituição imediata caso a utilização se torne inviável no período. Além disso, todos os itens devem apresentar embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente, estar devidamente lacrados e serem transportados segundo as normas da Vigilância Sanitária.

8.3. Logística, Prazos de Pedido e Entrega Para viabilizar o planejamento administrativo, as ordens de fornecimento serão emitidas com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis. No dia do evento, a entrega física dos produtos deverá ocorrer com até 02 (duas) horas de antecedência em relação ao horário solicitado, de forma impreterível, garantindo o tempo necessário para a organização interna da municipalidade. As entregas deverão ser realizadas dentro do município de Passo de Torres/SC, diretamente nos locais indicados pela secretaria requisitante.

8.4. Substituição e Reposição de Itens O fornecedor será integralmente responsável pela substituição, troca ou reposição imediata de itens que sejam entregues danificados, com embalagem violada ou que não guardem compatibilidade com as especificações deste ETP. A reposição deverá ser feita por produtos de especificações técnicas iguais ou superiores, mediante aprovação prévia da contratante e sem qualquer custo adicional para o Município.

8.5. Delimitação da Responsabilidade e Conferência A obrigação da empresa restringe-se ao fornecimento e à entrega técnica. A conferência será realizada no ato do recebimento por servidor designado, que verificará a conformidade quantitativa, qualitativa e os critérios de validade. Ressalte-

se que a montagem de mesas, fornecimento de louças permanentes ou disponibilização de pessoal para servir são de responsabilidade exclusiva da Prefeitura. Após o atesto da entrega, a responsabilidade pela guarda e manipulação passa a ser da Administração Municipal.

8.6. Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental Alinhado à Lei nº 14.133/2021, as embalagens de transporte devem ser, preferencialmente, de material reciclável ou de baixo impacto ambiental. A contratada deve adotar práticas que evitem o desperdício, colaborando com as diretrizes de sustentabilidade da Secretaria de Administração.

8.7. Capacidade Operacional e Atendimento A empresa deve demonstrar capacidade para atender pedidos simultâneos de diversas secretarias e manter canal de comunicação direto (telefone/e-mail) para o recebimento de ordens e resolução de intercorrências logísticas, garantindo agilidade e registro documental em todas as etapas da prestação do serviço.

**9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso IV da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
01	200	KG	TORTAS TRADICIONAIS RECHEADAS, DIVERSOS SABORES.
02	200	KG	TORTAS ESPECIAIS RECHEADAS, DIVERSOS SABORES.
03	300	CENTO	DOCINHOS DE FESTA. (AMENDOIM, BRANQUINHO, BRIGADEIRO, CASADINHO, COCO, NINHO).
04	100	KG	TORTA FRIA, FRANGO, MAIONESE, QUEIJO, CENOURA, MILHO E ERVILHA.
05	300	CENTO	SALGADINHOS FRITOS MISTOS: BOLINHO DE QUEIJO, COXINHA CARNE/FRANGO/PIZZA, CROQUETE, ENROLADINHO SALSICHA, RISOLE CARNE/FRANGO, TRAVESSEIRINHO DE BRÓCULIS.
06	150	CENTO	PASTELZINHO ASSADO CARNE/FRANGO COM OU SEM REQUEIJÃO.
07	300	CENTO	PASTELZINHO FRITO DE MASSA CASEIRA, CARNE/FRANGO/QUEIJO, COM OU SEM REQUEIJÃO.
08	150	CENTO	FOLHADINHOS, CARNE/FRANGO/SALSICHA
09	100	CENTO	MINI HAMBÚRQUER, MAIONESE, PRESUNTO, QUEIJO, ALFACE, TOMATE.
10	100	CENTO	MINI PIZZA, CALABRESA/FRANGO.
11	4.000	UN	CREPES SIMPLES: DOCES E SALGADOS, PREPARO FEITO NA HORA.
12	800	UN	CREPES GOURMET: MORANGO C/ CREME AVELÃ, CARNES AOS QUEIJOS, PREPARO NA HORA.

**10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VI da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

O mapa de preços foi formado por ao menos 3 (três) pesquisas de preços realizadas na forma estabelecida no inciso art. 30 (compras e serviços comuns ou 31 (obras e serviços de engenharia) do Decreto Municipal nº 815/2025 e encontram-se anexo a presente demanda.

**11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VIII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Em observância ao art. 18, § 1º, inciso VIII, combinado com o art. 40, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração optou pelo parcelamento do objeto em 02 (dois) lotes, como medida que melhor atende ao interesse público, à eficiência administrativa e à ampliação da competitividade.

A divisão proposta fundamenta-se em critérios técnicos e mercadológicos, considerando as diferenças substanciais entre os processos produtivos, a logística de fornecimento e a especialização exigida para a execução dos itens que compõem cada grupo.

**11.1. Lote 01 – Gêneros de Panificação, Confeitaria e Salgados Diversos**

Este lote reúne itens que compartilham características homogêneas quanto à forma de produção, armazenamento, transporte e entrega. Tratam-se de produtos típicos do segmento de panificação e confeitaria, passíveis de preparo antecipado, com posterior fornecimento no local do evento, sem necessidade de estrutura operacional complexa para finalização.

O agrupamento desses itens permite ganhos de escala produtiva, padronização de qualidade e maior previsibilidade logística, reduzindo custos operacionais e, conseqüentemente, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas. Ademais, tal configuração amplia a competitividade ao permitir a participação de padarias, confeitarias e empresas de buffet de pequeno e médio porte, especialmente no âmbito local e regional, sem impor exigências técnicas alheias à sua capacidade operacional.

**11.2. Lote 02 – Crepes Simples e Gourmet (Preparo In Loco)**

O Lote 02 contempla itens cuja execução exige dinâmica operacional distinta, caracterizada pela necessidade de preparo imediato no local do evento. O fornecimento de crepes demanda estrutura específica, incluindo equipamentos próprios (crepeiras profissionais), insumos preparados em tempo real e mão de obra qualificada para atendimento direto ao público.

A segregação deste lote revela-se tecnicamente indispensável, pois evita a imposição de requisitos operacionais incompatíveis com o objeto do Lote 01. Caso agrupados, haveria potencial restrição à competitividade, seja pela exclusão de empresas especializadas em creperia que não atuam no segmento de panificação em larga escala, seja pela necessidade de subcontratação por parte de empresas de panificação, o que poderia elevar custos e comprometer a eficiência da contratação.

**11.3. Vantajosidade e Racionalidade Operacional do Parcelamento**

O parcelamento proposto não compromete a economicidade; ao contrário, promove ambiente competitivo mais equilibrado, ao possibilitar que empresas especializadas disputem os lotes de acordo com sua expertise, reduzindo assimetrias técnicas e prevenindo a formação de preços artificiais.

Sob o aspecto operacional, a divisão em lotes permite melhor gestão contratual, com definição clara das responsabilidades e adequação das exigências técnicas a cada tipo de fornecimento. A atuação centralizada da Secretaria de Administração como órgão gestor assegura a coordenação entre os contratos, garantindo uniformidade na execução e manutenção dos padrões de qualidade.

**11.4. Ausência de Restrição Indevida à Competitividade**

A modelagem adotada observa rigorosamente o princípio da ampla competitividade, uma vez que não impõe barreiras desnecessárias à participação de licitantes. Pelo contrário, a segmentação do objeto elimina exigências cumulativas indevidas e viabiliza o acesso de um número maior de fornecedores, inclusive micro e pequenas empresas, em consonância com o tratamento favorecido previsto na legislação.

**11.5. Conclusão**

Diante do exposto, o agrupamento em lotes mostra-se tecnicamente adequado, economicamente vantajoso e juridicamente seguro, atendendo aos princípios da eficiência, competitividade e interesse público. A solução adotada assegura que cada parcela do objeto seja executada por fornecedores com capacidade técnica compatível, reduz riscos na execução contratual e promove a melhor aplicação dos recursos públicos no âmbito do Município de Passo de Torres/SC.

**12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, § 1º, inciso XI da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Em estrita observância ao art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei Federal nº 14.133/2021, a equipe de planejamento realizou o mapeamento das contratações que guardam relação de coordenação ou dependência com o objeto deste Estudo Técnico Preliminar. A análise sistêmica é indispensável para garantir que o fornecimento dos gêneros alimentícios não ocorra de forma isolada, mas sim integrada à infraestrutura e aos

recursos logísticos do Município de Passo de Torres/SC, assegurando a utilidade final da despesa pública.

12.1. Interdependência com os Recursos Humanos e Logística Interna A principal interdependência identificada refere-se à disponibilidade de recursos humanos próprios da municipalidade. Conforme definido na estratégia de execução, a futura contratada é responsável estritamente pela produção e entrega técnica dos alimentos. Assim, a eficácia da solução é interdependente da mobilização das equipes de apoio, copa e serviços gerais da Secretaria de Administração e das secretarias requisitantes. O sucesso dos eventos institucionais está condicionado à capacidade destas equipes em realizar a recepção dos itens, a higienização dos locais de serviço e a montagem das mesas em sincronia com o horário de entrega (previsto para até 02 horas de antecedência), sob pena de comprometimento do frescor e da apresentação dos produtos.

12.2. Contratações Correlatas: Insumos de Copa e Bebidas Identifica-se como correlata a contratação de bebidas (água mineral, sucos, refrigerantes, café e leite) e insumos complementares (açúcar, adoçante, pó de café). Embora o objeto deste certame foque em panificação, confeitaria e crepes, a fruição do serviço de coffee break exige o provimento simultâneo desses líquidos. A Secretaria de Administração assegura que a gestão das Atas de Registro de Preços vigentes para fornecimento de bebidas seja coordenada com as ordens de fornecimento deste objeto, garantindo que o evento disponha da composição nutricional e logística completa.

12.3. Contratações Correlatas: Materiais de Consumo e Descartáveis Considerando que a montagem da estrutura de servir é encargo da Prefeitura, há uma correlação direta com as licitações de materiais de consumo. A disponibilidade de guardanapos de papel, pratos, talheres e copos descartáveis de alta resistência (preferencialmente sustentáveis) é essencial. A ausência desses materiais no estoque do almoxarifado central inviabilizaria a distribuição dos alimentos fornecidos, configurando uma dependência operacional que deve ser monitorada pelo órgão gerenciador da Ata.

### **13. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (art. 18, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

De acordo com o art. 18, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a demonstração da previsão de contratação no plano de contratações anual é exigida apenas quando tal plano é elaborado, com o objetivo de assegurar o alinhamento com o planejamento da Administração. O art. 12, inciso VII, da mesma lei, estabelece que os órgãos responsáveis pelo planejamento podem elaborar um plano de contratações anual para racionalizar as contratações e garantir o alinhamento com o planejamento estratégico, subsidiando a elaboração das leis orçamentárias. No presente caso, a elaboração de um plano de contratações anual não é obrigatória. No entanto, é importante ressaltar que a contratação em questão já está prevista na lei orçamentária, assegurando que os recursos necessários para sua execução estão devidamente alocados e previstos.

### **14. RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, § 1º, inciso IX da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Em conformidade com o disposto no art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, a presente contratação busca alcançar um conjunto de resultados que transcendem o mero fornecimento de gêneros alimentícios, refletindo o compromisso da Secretaria de Administração de Passo de Torres/SC com a eficiência, a transparência e a valorização do interesse público. Os resultados almejados estão estruturados nos seguintes eixos:

14.1. Eficiência Operacional e Padronização Administrativa Pretende-se instituir um fluxo logístico célere e profissional para o suporte nutricional em eventos institucionais, eliminando a necessidade de processos de compra urgentes e fragmentados. A padronização dos itens e dos prazos de entrega (03 dias úteis para pedidos e 02 horas de antecedência para a entrega física) visa conferir previsibilidade às atividades de todas as secretarias municipais e do Fundo Municipal de Saúde, garantindo que as reuniões de planejamento e os treinamentos ocorram sem interrupções e em ambiente propício ao rendimento técnico.

14.2. Economicidade e Otimização dos Recursos Públicos Por meio da adoção do Sistema de Registro de Preços e da divisão em lotes especializados, busca-se obter a proposta mais vantajosa para o erário, aproveitando a economia de escala e a competitividade do mercado regional. O resultado pretendido é o pagamento estrito por demanda real, evitando o desperdício de alimentos e de recursos financeiros. Além disso, a estratégia de manter a montagem das mesas e o serviço sob responsabilidade interna da Prefeitura visa uma redução significativa nos custos globais, otimizando o uso dos ativos e do pessoal já disponível na municipalidade.

14.3. Garantia da Segurança Alimentar e Bem-Estar Um resultado crítico desta contratação é a mitigação total de riscos à saúde dos servidores e cidadãos participantes dos eventos. Ao exigir rigorosos critérios de validade, rotulagem e a apresentação de Alvará Sanitário, a Administração assegura que os produtos consumidos possuem procedência garantida e foram manipulados sob as melhores práticas de higiene. O bem-estar dos participantes é visto como um investimento na qualidade das decisões públicas e na eficácia dos programas de capacitação contínua.

14.4. Fortalecimento da Imagem Institucional e Acolhimento A profissionalização do suporte logístico reflete a seriedade e o zelo do Município de Passo de Torres na condução de seus atos oficiais. Pretende-se que a recepção de autoridades, membros de conselhos municipais e da sociedade civil organizada ocorra com o devido decoro e hospitalidade, fortalecendo os vínculos institucionais e a percepção de uma gestão pública organizada e eficiente.

14.5. Conformidade Legal e Transparência A contratação visa o pleno atendimento aos novos ditames da Lei nº 14.133/2021, promovendo um processo licitatório transparente e passível de fiscalização. O resultado pretendido é a consolidação de uma governança contratual robusta, onde a Secretaria de Administração atua como órgão centralizador e fiscalizador, garantindo que cada centavo investido retorne em forma de serviço de alta qualidade, em estrita observância aos princípios da legalidade e da impessoalidade.

14.6. Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental Espera-se que a execução contratual promova a redução do impacto ambiental mediante o uso de embalagens recicláveis e o incentivo a práticas de produção que evitem o desperdício, alinhando as compras públicas de Passo de Torres às diretrizes modernas de desenvolvimento sustentável e responsabilidade socioambiental.

### **15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso X da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

A administração antes da celebração do contrato deverá tomar as seguintes providências:

- a) Definições dos servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual;
- b) Capacitação dos fiscais e gestores a respeito do tema objeto da contratação;
- c) Definições dos locais onde serão armazenados os equipamentos da CONTRATADA;
- d) Definição de planos de trabalho com vistas à boa execução contratual;
- e) Acompanhamento rigoroso das ações previstas nos projetos apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

### **16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (art. 18, § 1º, inciso XII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Em observância ao art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021, a equipe de planejamento avaliou os impactos ambientais inerentes ao ciclo de vida da contratação de gêneros alimentícios e serviços de creperiza. A estratégia de sustentabilidade para o Município de Passo de Torres/SC fundamenta-se na redução da geração de resíduos sólidos e na mitigação da emissão de gases poluentes decorrentes da logística de entrega, conforme detalhado abaixo:

#### **16.1. Geração de Resíduos Sólidos (Embalagens e Descartáveis)**

- Impacto: O fornecimento de grandes volumes de salgados, tortas e crepes gera, inevitavelmente, o descarte de embalagens de transporte (papelão, plásticos e fitas adesivas) e o uso de materiais de serviço (guardanapos e recipientes).
- Medida Mitigadora: A contratada deverá priorizar o uso de embalagens secundárias (de transporte) fabricadas com material reciclado ou de fontes renováveis. No Termo de Referência, será estabelecido o requisito de que as embalagens de acondicionamento dos alimentos sejam,

preferencialmente, biodegradáveis ou compostáveis. Além disso, a Administração promoverá o descarte seletivo desses materiais após o uso, destinando o papelão e plásticos limpos para as associações de reciclagem locais, reduzindo a carga nos aterros sanitários.

#### 16.2. Logística de Transporte e Emissões de Carbono

- Impacto: O deslocamento frequente de veículos para a entrega dos produtos em diferentes pontos do município contribui para a emissão de gases de efeito estufa (CO2) e o consumo de combustíveis fósseis.
- Medida Mitigadora: A imposição do prazo de antecedência mínima de 03 (três) dias úteis para os pedidos atua como uma ferramenta de gestão ambiental, pois permite que a contratada otimize suas rotas de entrega, evitando deslocamentos isolados e ineficientes. Será exigido que os veículos utilizados no transporte de alimentos estejam com a manutenção em dia e atendam aos padrões de emissão vigentes, incentivando a adoção de práticas logísticas que minimizem a quilometragem percorrida.

#### 16.3. Desperdício de Gêneros Alimentícios e Resíduos Orgânicos

- Impacto: O superdimensionamento de pedidos pode gerar sobras de alimentos (resíduos orgânicos), cujo descarte inadequado produz gás metano em processos de decomposição.
- Medida Mitigadora: A utilização do Sistema de Registro de Preços é a principal medida mitigadora neste eixo, pois permite que a Administração realize pedidos fracionados e precisos, ajustados ao número real de participantes de cada evento. Especificamente para o Lote 02 (Crepes), o preparo "na hora" permite um controle rigoroso do consumo, evitando a produção de excedentes que seriam descartados. Eventuais sobras orgânicas geradas na estação de preparo de crepes deverão ser recolhidas pela contratada e destinadas conforme as normas sanitárias vigentes.

### 17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. (art. 18, § 1º, inciso XIII da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudos Preliminares realizados, DECLARAMOS que SE MOSTRA PLENAMENTE VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante, uma vez que a contratação de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PRONTOS PARA CONSUMO (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS) em questão se torna econômica e viável, tendo em vista a fundamentação técnica que prioriza a eficiência administrativa e a racionalização dos gastos públicos. A modelagem adotada, que transfere ao particular a produção especializada de alimentos e mantém sob a responsabilidade do Município a logística de montagem e serviço, garante uma redução substancial no valor global da contratação ao aproveitar os ativos humanos e materiais já disponíveis na Prefeitura. Ademais, a divisão em lotes especializados fomenta a competitividade e a economia de escala, enquanto o rigoroso controle de validade e a exigência de licenciamento sanitário mitigam riscos à saúde pública e asseguram o bem-estar dos servidores e cidadãos em eventos de capacitação e planejamento. Desta forma, a contratação DO SUPORTE LOGÍSTICO E NUTRICIONAL objetivado por este estudo REVELA-SE TÉCNICA, ADMINISTRATIVA E ECONOMICAMENTE VIÁVEL, atendendo à sociedade na maneira a que se propõe, respeitado o disposto no caput do art. 5º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, visando assegurar o fiel cumprimento do disposto no art. 11, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 2021, garantindo a seleção da proposta que gera o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública de Passo de Torres, sob a égide da transparência, eficácia e desenvolvimento sustentável.

### 18. INDICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

<input checked="" type="checkbox"/> Gestor	Nome: Enoir da Silva Rosa	Cargo: Secretário de Administração
<input checked="" type="checkbox"/> Fiscal	Nome: Jardel Filho	Cargo: Agente Administrativo

**OBS.:** na forma do art. 18, § 2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, **“o estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas”.**

Passo de Torres/SC – 09/04/2026

\_\_\_\_\_  
Gestor

(Enoir Da Silva Rosa/Secretário de Administração)

\_\_\_\_\_  
Fiscal

(Jardel Filho/Agente Administrativo)

