



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento/Responsável pela elaboração do ETP

Nome	Cargo/Função	e-mail
Valéria Vuelma	Secretaria Municipal	administracao@macieira.sc.gov.br
Maristela Tasca	Tecnica em Saude Bucal	saudecompras@macieira.sc.gov.br

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2.1 Descrição do problema a ser resolvido:

O Município de Macieira promove, ao longo do exercício, diversos eventos institucionais, administrativos, culturais, sociais, educacionais e comemorativos, destinados a servidores públicos, autoridades, munícipes e demais participantes, bem como ações realizadas no âmbito municipal.

A realização desses eventos demanda, em diversas ocasiões, o fornecimento de refeições prontas, em formato buffet, em quantidade compatível com o número de participantes e com as características de cada evento, garantindo alimentação adequada, qualidade dos alimentos e atendimento organizado.

Atualmente, o Município não dispõe de estrutura própria, equipamentos, cozinha industrial ou equipe especializada para o preparo e fornecimento de refeições em larga escala, o que inviabiliza a execução direta desse serviço pela Administração Pública.

Dessa forma, torna-se necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, em formato buffet, visando atender às necessidades dos eventos promovidos pelo Município, assegurando qualidade, segurança alimentar, eficiência operacional e adequada prestação dos serviços públicos.



3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras

O Município de Macieira não possui Plano Anual de Contratações para o exercício de 2026.

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação

A empresa contratada deverá atender aos requisitos mínimos necessários para a adequada execução do objeto, compreendendo:

- Possuir capacidade técnica e operacional para o fornecimento de refeições prontas em formato buffet;
- Disponibilizar refeições preparadas em condições adequadas de higiene, qualidade e conservação;
- Fornecer alimentação em quantidade suficiente conforme a demanda de cada evento;
- Observar integralmente as normas da Vigilância Sanitária e legislação aplicável ao preparo, manipulação, transporte e fornecimento de alimentos;
- Disponibilizar equipe capacitada para organização e atendimento durante os eventos, quando solicitado;
- Fornecer utensílios, equipamentos e estrutura necessários à execução do serviço, conforme especificações do Termo de Referência;
- Realizar o transporte e acondicionamento adequado das refeições até o local do evento, quando necessário;
- Cumprir os horários, locais e demais condições estabelecidas pela Administração Municipal;
- Garantir padrão de qualidade compatível com eventos institucionais promovidos pelo Município;
- Emitir documento fiscal correspondente aos serviços efetivamente prestados.

O prazo de execução ocorrerá conforme a demanda do Município, mediante solicitações emitidas durante a vigência da contratação.

5. Estimativa das quantidades e valor aproximado

A estimativa das quantidades foi elaborada a partir do levantamento das necessidades apresentadas pelos órgãos e entidades envolvidos no planejamento da contratação, considerando as demandas previstas para realização de eventos institucionais, administrativos, culturais, sociais, educacionais, esportivos e comemorativos.



Inicialmente foram levantadas as necessidades dos diferentes órgãos e entidades municipais, os quantitativos estimados encontram-se distribuídos conforme tabela abaixo:

Órgão/Entidade	Eventos/demandas considerados	Estimativa média de refeições por evento/demanda	Quantidade estimada
Município de Macieira	10	50 refeições por evento	500 refeições
Fundo Municipal de Saúde	02	250 refeições por evento	500 refeições
Total estimado			1.000 refeições

Os quantitativos acima constituem estimativas elaboradas para fins de planejamento da contratação, com base nas demandas informadas pelos órgãos e entidades envolvidos e na previsão de eventos e ações a serem realizados. A memória de cálculo considera o número estimado de eventos/demandas e a quantidade média de refeições necessária para cada ocasião, resultando na estimativa global de 1.000 (um mil) refeições. Ressalta-se que, em razão da natureza variável das atividades e eventos, as quantidades efetivamente demandadas poderão variar conforme a necessidade da Administração.

Ressalta-se que não é possível determinar antecipadamente a quantidade exata de refeições necessária para cada evento ou ação, uma vez que o quantitativo efetivamente demandado dependerá da realização das atividades e do respectivo número de participantes. Dessa forma, as quantidades acima possuem caráter estimativo, servindo ao dimensionamento da necessidade e à análise das possíveis soluções para atendimento da Administração.

Para fins deste Estudo Técnico Preliminar, estima-se preliminarmente o valor necessário para atendimento da demanda em aproximadamente R\$ 90.000,00 (noventa mil reais).

O referido valor possui caráter preliminar, tendo sido estabelecido exclusivamente para subsidiar o planejamento, a análise das alternativas disponíveis e a avaliação da viabilidade da contratação. Nesta etapa, ainda não foi realizada a pesquisa formal de preços, razão pela qual o valor definitivo da contratação será posteriormente apurado mediante pesquisa de mercado, observados os parâmetros legais e regulamentares aplicáveis.

A definição da solução a ser adotada, da forma de contratação e do procedimento mais adequado será realizada a partir das análises desenvolvidas neste Estudo Técnico Preliminar e nas etapas subsequentes do planejamento, considerando aspectos de viabilidade técnica e econômica, eficiência, competitividade e atendimento às necessidades da Administração.



III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico

6.1 Levantamento mercadológico

Para atendimento da necessidade apresentada, foram analisadas as seguintes alternativas:

Solução 1 – Execução direta pelo Município

Consiste no preparo das refeições utilizando estrutura e servidores próprios.

Essa alternativa mostra-se inviável, considerando que o Município não dispõe de cozinha industrial, equipamentos adequados, equipe especializada em preparo de alimentos em larga escala e estrutura compatível para atender eventos com diferentes quantitativos de participantes.

Solução 2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições

Consiste na contratação de empresa habilitada para preparação e fornecimento de refeições prontas, em formato buffet, conforme demanda dos eventos municipais.

Essa solução apresenta viabilidade técnica e operacional, permitindo atendimento adequado, observância das normas sanitárias, padronização da qualidade dos serviços e maior eficiência na organização dos eventos promovidos pela Administração.

Solução 3 – Aquisição de alimentos e contratação eventual de mão de obra

Consiste na aquisição separada de gêneros alimentícios e organização do preparo por terceiros ou servidores.

Embora possível, essa alternativa demanda maior gerenciamento administrativo, aquisição e armazenamento de insumos, controle sanitário, logística e estrutura própria, tornando-se menos eficiente para a realidade do Município.

Conclusão: a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, em formato buffet, conforme demanda da Administração Municipal.

7. Estimativa do valor da contratação

Com base na estimativa realizada para atendimento das necessidades do Município de Macieira, considerando os quantitativos previstos e os valores praticados para serviços semelhantes na região, estima-se o valor total da contratação entre R\$ 90.000,00 (noventa mil reais) a R\$ 100.000,00 (cem mil reais).



O valor estimado servirá como referência para a realização do procedimento licitatório e será complementado mediante pesquisa formal de preços, observando-se os critérios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

8. Comparativo das soluções

Critério	Equipe Própria	Empresa Especializada
Viabilidade técnica	Não atende	Atende
Estrutura disponível	Não atende	Atende
Capacidade de atendimento	Limitada	Alta
Segurança alimentar	Baixa	Alta
Economicidade	Menor	Adequado

A contratação de empresa especializada apresenta maior vantajosidade para a Administração Pública, pois garante estrutura adequada, equipe capacitada, atendimento eficiente e melhores condições para execução dos serviços de alimentação durante os eventos municipais.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

9. Descrição da solução escolhida

A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, em formato buffet, destinadas aos eventos institucionais, administrativos, culturais, sociais, educacionais e comemorativos promovidos pelo Município de Macieira.

A contratação abrangerá o preparo, acondicionamento, transporte quando necessário, organização e disponibilização das refeições, observando padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar e atendimento aos participantes.



Os serviços serão executados conforme demanda da Administração Municipal, mediante solicitação prévia, de acordo com as especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10. Justificativa para o não parcelamento

Considerando as características da necessidade identificada e a solução analisada neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que não se mostra tecnicamente recomendável o parcelamento do objeto, uma vez que o fornecimento pretendido possui natureza homogênea e integrada, envolvendo refeições com composição e padrão de qualidade previamente definidos.

A contratação em item único favorece a padronização do fornecimento, a uniformidade da qualidade das refeições e das condições de execução, bem como facilita o acompanhamento e a fiscalização pela Administração, evitando a atuação de diferentes fornecedores para uma mesma solução e reduzindo dificuldades operacionais relacionadas à execução dos serviços.

A divisão do objeto em parcelas distintas não apresenta, neste caso, benefício técnico ou econômico evidente, considerando que se trata de serviço de mesma natureza e com especificações uniformes. Além disso, a manutenção do objeto em item único não representa, em princípio, restrição indevida à competitividade, uma vez que o fornecimento pode ser executado por empresas do ramo de alimentação que atendam integralmente às especificações estabelecidas.

Dessa forma, considerando os aspectos técnicos, operacionais, de economicidade, padronização e eficiência administrativa analisados, conclui-se pela viabilidade e conveniência do não parcelamento do objeto, com sua estruturação em item único, por se mostrar a solução mais adequada para atendimento da necessidade da Administração.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução deste objeto.

Eventualmente, outros serviços relacionados à realização de eventos, como locação de estrutura, sonorização, decoração ou equipamentos, poderão ser contratados de forma independente, conforme a necessidade específica de cada evento, não havendo dependência direta desta contratação.



12. Providências prévias à celebração do contrato

Antes da formalização da contratação deverão ser adotadas as seguintes providências:

- Elaboração do Termo de Referência contendo todas as especificações do objeto;
- Realização da pesquisa de preços para comprovação do valor estimado;
- Definição da dotação orçamentária correspondente;
- Designação do fiscal responsável pelo acompanhamento da execução contratual;
- Definição dos procedimentos para solicitação das refeições conforme cada evento;
- Estabelecimento dos critérios de recebimento e fiscalização dos serviços prestados;
- Verificação da documentação de habilitação da empresa vencedora, conforme exigências legais

13. Possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras

A execução do objeto poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos orgânicos, utilização de embalagens, consumo de água e energia durante o preparo dos alimentos e descarte de materiais utilizados no fornecimento das refeições.

- Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas:
- Planejamento adequado das quantidades para redução do desperdício de alimentos;
- Destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos e recicláveis;
- Preferência, sempre que possível, pela utilização de materiais reutilizáveis ou recicláveis;
- Redução da utilização de embalagens descartáveis quando não forem indispensáveis;
- Observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao fornecimento de alimentos;
- Utilização racional dos recursos naturais envolvidos na execução dos serviços.

14. Resultados pretendidos

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

- Garantir o fornecimento de refeições prontas em quantidade suficiente para atender aos participantes dos eventos municipais;
- Assegurar qualidade, higiene e segurança alimentar durante a prestação dos serviços;
- Proporcionar atendimento adequado e organizado aos servidores, autoridades, municipais e demais participantes;
- Garantir estrutura e equipe especializada para execução do serviço quando necessária;



- Reduzir a sobrecarga operacional da Administração Municipal na organização da alimentação dos eventos;
- Evitar a necessidade de estrutura própria para preparo de refeições em larga escala;
- Promover maior eficiência na realização dos eventos institucionais, administrativos, culturais, sociais, educacionais e comemorativos;
- Obter solução com adequado custo-benefício para a Administração Pública;
- Assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços de apoio necessários à realização das ações promovidas pelo Município.

15. Posicionamento conclusivo

Diante do estudo realizado, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, em formato buffet, é tecnicamente viável, necessária e adequada para atender às demandas do Município de Macieira.

A solução escolhida permitirá garantir alimentação adequada aos participantes dos eventos institucionais, administrativos, culturais, sociais, educacionais e comemorativos promovidos pela Administração Municipal, com observância dos requisitos de qualidade, higiene, segurança alimentar, eficiência e interesse público.

Considerando o valor estimado de R\$ 90.000,00 (noventa mil reais) a R\$ 1000.000,00 (cem mil reais), a contratação deverá seguir os procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, buscando assegurar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública e a correta aplicação dos recursos públicos.

Macieira/SC, 31 de agosto de 2026.

Equipe de Planejamento:

MARISTELA TASCA

Integrante da Equipe de Apoio

VALERIA VUELMA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, FAZENDA E PLANEJAMENTO



ANA CLÁUDIA CERRY

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

NOILIR MANENTI

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

LEONARDO TASCA

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

LEOMAR PEROVANO

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E INFRAESTRUTURA

ALDAIR ARCONTI

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

FERMINO DE OLIVEIRA

SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E MEIO AMBIENTE

