Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão: Município de Macieira/SC

Áreas solicitantes: Secretaria Municipal da Agricultura e Secretaria Municipal de Obras, Infraestrutura e Urbanismo.

Responsáveis pela demanda: Aldair Antônio Arcontti e Leomar Perovano.

Responsável pela elaboração do ETP: Valéria Vuelma.

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2.1 Descrição do problema a ser resolvido:

O Município de Macieira possui ampla extensão territorial e diversas frentes de trabalho em áreas rurais e locais afastados da sede. As equipes das Secretarias de Agricultura e de Obras, Infraestrutura e Urbanismo executam atividades externas, como manutenção de estradas, serviços agrícolas, obras e demais trabalhos operacionais, tornando pouco eficiente o deslocamento dos servidores até suas residências no intervalo do almoço.

O fornecimento de refeições prontas busca reduzir deslocamentos, preservar o tempo útil das equipes e favorecer a continuidade das atividades em campo. As refeições serão preparadas e acondicionadas individualmente, em condições adequadas de higiene, qualidade e segurança alimentar.

A necessidade de nova contratação decorre da insuficiência do saldo atualmente disponível para atendimento das demandas com retirada na sede do Município, diante da necessidade continuada das equipes requisitantes. Para a Comunidade do KM 30 ainda existe saldo disponível na contratação vigente; contudo, sua demanda será contemplada no novo procedimento, com quantitativo estimado para o período de 12 (doze) meses, a fim de consolidar o planejamento das necessidades das Secretarias em um único procedimento licitatório e promover maior racionalização administrativa e eficiência na contratação.

A nova contratação deverá contemplar dois pontos de retirada, um na sede de Macieira e outro na Comunidade do KM 30, este último estrategicamente localizado em relação a diversas comunidades rurais, reduzindo deslocamentos e facilitando a logística das equipes. A utilização da futura Ata para o KM 30 observará a necessidade da Administração e a disponibilidade do saldo da contratação vigente, evitando sobreposição de fornecimentos.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

O Município não possui Plano Anual de Contratações para o exercício de 2026. A presente contratação, contudo, decorre de necessidade administrativa devidamente identificada pelas

Secretarias Municipais da Agricultura e de Obras, Infraestrutura e Urbanismo, relacionada à continuidade das atividades desenvolvidas pelas equipes em campo. A demanda encontra-se compatível com o planejamento administrativo das Secretarias requisitantes e com as leis orçamentárias vigentes, devendo as dotações orçamentárias e a disponibilidade de recursos ser verificadas previamente a cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, conforme a legislação aplicável.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO

A futura contratada deverá atender aos requisitos necessários ao adequado fornecimento das refeições, especialmente:

• atuar em ramo compatível com o fornecimento de refeições prontas e manter as condições de habilitação exigidas no procedimento;

• possuir alvará sanitário vigente e observar as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, manipulação, armazenamento e fornecimento de alimentos;

• manter local de preparo adequado, higienizado e com condições apropriadas de armazenamento e conservação dos alimentos;

• utilizar ingredientes próprios para consumo, dentro dos respectivos prazos de validade e em adequadas condições de conservação;

• fornecer marmitas tamanho G, com aproximadamente 800 g, compostas, no mínimo, por arroz, feijão, uma proteína (carne bovina, suína, frango ou ovo), um acompanhamento (como macarrão, purê, mandioca, batata, polenta ou legumes), salada em embalagem separada e suco de aproximadamente 500 ml, natural ou artificial, acompanhadas de talheres descartáveis e guardanapo;

• acondicionar as refeições em embalagem descartável, térmica, vedada e apropriada ao transporte, entregando-as quentes e prontas para consumo;

• disponibilizar as refeições para retirada até as 11h30, nos dias em que houver solicitação, ou em horário definido pela Administração;

• manter comunicação ágil com as Secretarias para confirmação das quantidades necessárias;

• receber a informação da quantidade de refeições com antecedência mínima de 3 (três) horas, podendo a demanda variar conforme a necessidade operacional;

• disponibilizar ponto de retirada compatível com o item para o qual se sagrou vencedora: Item 1 - Macieira/SC; Item 2 - Comunidade do KM 30;

• permitir a retirada das refeições pela Prefeitura, que ficará responsável pelo transporte até o local de consumo;

• emitir documento fiscal correspondente às refeições efetivamente fornecidas.

O fornecimento será parcelado, conforme a demanda, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALOR APROXIMADO

As quantidades foram estimadas considerando a rotina de execução dos serviços públicos pelas Secretarias requisitantes e a necessidade projetada para 12 meses. Para o novo procedimento, prevê-se o quantitativo máximo de 2.300 marmitas, distribuído da seguinte forma:

Item	Local de retirada	Quantidade estimada
01	Macieira/SC	1.500
02	Comunidade do KM 30	800

Os quantitativos são estimativos e representam limites máximos para fins de planejamento e registro de preços, não gerando obrigação de contratação integral.

O valor estimado da contratação será definido após a realização da pesquisa formal de preços, considerando as especificações definitivas, os quantitativos estimados e os parâmetros admitidos pela legislação aplicável.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES / 6. LEVANTAMENTO MERCADOLÓGICO

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

Solução 1 – Retorno dos servidores às suas residências no intervalo do almoço

Embora seja uma alternativa possível em situações pontuais, não é a solução mais eficiente para a rotina das equipes externas, pois os deslocamentos podem ser significativos em razão da extensão territorial do Município e da localização das frentes de trabalho, reduzindo o tempo disponível para execução dos serviços.

Solução 2 – Preparo direto das refeições pelo Município

Essa alternativa exigiria estrutura apropriada para preparo de alimentos, equipamentos, aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios, organização logística e pessoal destinado à atividade, não se mostrando adequada à atual estrutura das Secretarias requisitantes.

Solução 3 – Contratação de empresa especializada para fornecimento de marmitas

Consiste na contratação de empresa do ramo para preparar e disponibilizar refeições prontas, conforme a demanda diária das Secretarias, com retirada pela Administração em pontos previamente definidos. A solução transfere ao fornecedor as atividades de preparo e acondicionamento e permite que a Administração solicite apenas as quantidades efetivamente necessárias.

Conclusão: diante das alternativas analisadas, a contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de refeições prontas mostra-se a solução mais adequada à necessidade identificada.

Rua José Augusto Royer, 133, Centro, Macieira - SC | Cep: 89.518-000
macieira.sc.gov.br | prefeitura@macieira.sc.gov.br
(49) 3574-2000

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Nesta etapa do planejamento não será fixado valor estimado preliminar. A estimativa será formada após a pesquisa formal de preços, a ser realizada com base na descrição definitiva do objeto e nos quantitativos constantes deste estudo, observando-se a Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação aplicável.

8. COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES

Na comparação entre as alternativas analisadas, a contratação de empresa especializada apresenta melhor adequação operacional: dispensa a criação de estrutura própria de preparo, permite fornecimento variável conforme a demanda, transfere à contratada a responsabilidade pelo preparo e acondicionamento e possibilita atendimento por dois pontos de retirada. O retorno dos servidores às residências permanece possível apenas de forma pontual, mas é menos eficiente para a rotina das frentes externas; já o preparo direto pelo Município demandaria estrutura, pessoal e gestão de insumos que atualmente não integram a solução operacional das Secretarias.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA / 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A solução escolhida consiste no registro de preços para futura e eventual contratação de empresa ou empresas especializadas no fornecimento parcelado de refeições prontas, acondicionadas em embalagem tipo marmitex, destinadas às equipes da Secretaria Municipal da Agricultura e da Secretaria Municipal de Obras, Infraestrutura e Urbanismo.

A contratação será dividida em dois itens independentes:

- ✓ **Item 1**, com até 1.500 **marmitas para retirada em Macieira/SC**;
- ✓ **Item 2**, com até 800 **marmitas para retirada na Comunidade do KM 30**.

A divisão permitirá que um mesmo fornecedor ou fornecedores distintos atendam aos pontos de retirada, conforme o resultado da licitação. Para o Item 2, a utilização da nova Ata deverá considerar previamente o saldo ainda disponível na contratação vigente, sem sobreposição de fornecimentos.

As quantidades serão solicitadas de acordo com a efetiva necessidade das Secretarias. A Administração realizará a retirada das marmitas nos estabelecimentos/pontos de fornecimento indicados para cada item e ficará responsável pelo transporte até os locais de consumo.

A adoção do Sistema de Registro de Preços é adequada porque a demanda é variável, parcelada e não pode ser determinada com exatidão antecipadamente, permitindo aquisições conforme a necessidade durante a vigência da ata, sem obrigação de utilização integral dos quantitativos registrados.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto em dois itens é técnica e operacionalmente viável e busca ampliar a competitividade, em observância ao princípio do parcelamento aplicável às compras, nos termos do art. 40, § 1º, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A divisão decorre principalmente da existência de dois pontos geograficamente distintos de retirada: Macieira/SC e Comunidade do KM 30. A solução possibilita a participação de fornecedores que tenham capacidade de atender apenas um dos pontos, inclusive estabelecimentos de menor porte, sem exigir que uma única empresa mantenha atendimento simultâneo nas duas localidades.

Além disso, a frequência e o volume das refeições podem variar de acordo com o planejamento diário das atividades das Secretarias, tornando vantajosa a estruturação por itens e permitindo melhor adequação à demanda real de cada localidade.

Dessa forma, o parcelamento favorece a competitividade, a eficiência logística e a flexibilidade da execução, sem prejuízo da padronização mínima das refeições, que será estabelecida no Termo de Referência.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- elaboração do Termo de Referência com a descrição detalhada do objeto e das condições de fornecimento;
- realização da pesquisa formal de preços;
- definição das dotações orçamentárias aplicáveis às Secretarias requisitantes;
- formalização do procedimento para Sistema de Registro de Preços;
- designação dos responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação;
- definição dos responsáveis por informar diariamente as quantidades necessárias e efetuar a retirada das refeições;
- organização do transporte das marmitas dos pontos de retirada até os locais de consumo, buscando preservar as condições adequadas das refeições;
- verificação da documentação de habilitação e das condições sanitárias exigidas no edital e no Termo de Referência.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à utilização de embalagens descartáveis, talheres, recipientes de bebida e geração de resíduos orgânicos.

Como medidas mitigadoras, deverão ser adotados o planejamento adequado das quantidades para reduzir desperdícios, a orientação quanto ao descarte correto dos resíduos e, quando tecnicamente viável e disponível no mercado, a preferência por embalagens recicláveis ou de

menor impacto ambiental, sem comprometer as condições sanitárias e de conservação das refeições.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

- assegurar alimentação adequada às equipes durante a execução de atividades externas;
- reduzir deslocamentos desnecessários no intervalo do almoço;
- favorecer a continuidade e a organização das frentes de trabalho;
- disponibilizar refeições em condições adequadas de higiene, qualidade e segurança alimentar;
- atender de forma flexível às quantidades efetivamente necessárias;
- melhorar a logística por meio de pontos de retirada em Macieira e na Comunidade do KM 30;
- ampliar a competitividade mediante o parcelamento do objeto em itens independentes;
- obter solução com adequado custo-benefício para a Administração.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante das informações analisadas, conclui-se que a contratação de empresa ou empresas especializadas para o fornecimento parcelado de refeições prontas em marmitex é tecnicamente viável e adequada à necessidade das Secretarias de Agricultura e de Obras, Infraestrutura e Urbanismo.

A solução por Sistema de Registro de Preços, com divisão em dois itens correspondentes aos pontos de retirada em Macieira/SC e na Comunidade do KM 30, mostra-se compatível com a natureza variável da demanda e favorece a competitividade e a eficiência logística.

O valor estimado será definido mediante pesquisa formal de preços antes da conclusão da fase preparatória. Após essa etapa, deverão ser elaborados e consolidados o Termo de Referência, o edital e os demais documentos necessários ao procedimento licitatório.

Macieira/SC, 18 de setembro de 2026.

VALERIA VUELMA:00750267917
Assinado de forma digital por VALERIA VUELMA:00750267917
Dados: 2026.09.18 14:45:52 -03'00'

VALÉRIA VUELMA
Responsável pela elaboração do ETP

ALDAIR ANTONIO ARCONTI:54796911987
Assinado digitalmente por ALDAIR ANTONIO ARCONTI:54796911987
ND: C=BR, CN=ALDAIR ANTONIO ARCONTI:54796911987, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.09.18 15:40:40-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

ALDAIR ANTÔNIO ARCONTTI
Secretaria Municipal da Agricultura

LEOMAR PEROVANO:06746911993
Assinado digitalmente por LEOMAR PEROVANO:06746911993
ND: C=BR, CN=LEOMAR PEROVANO:06746911993, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.09.18 15:41:05-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.2

LEOMAR PEROVANO
Secretaria Municipal de Obras, Infraestrutura e Urbanismo