ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

SETOR REQUISITANTE: Prefeitura Municipal De Lebon Régis
RESPONSÁVEL: Cesar Augustus Winck

Atendendo ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e ao Art. 9º do Decreto Municipal nº 14/2023, que regulamenta a referida lei no âmbito do Município de Lebon Régis/SC, as contratações públicas devem ser precedidas da elaboração de Estudos Técnicos Preliminares (ETP), instrumento fundamental para assegurar adequada definição do objeto, planejamento eficiente e atendimento ao interesse público.

Neste contexto, a presente demanda tem por finalidade subsidiar a contratação para o fornecimento de marmitas destinadas às equipes que atuam nas Secretarias de Administração e Finanças, Saúde, Infraestrutura, Agricultura e Obras, aos Bombeiros Voluntários que estiverem de serviço e, ainda, aos grupos vulneráveis atendidos pelos programas e ações da Secretaria de Assistência Social.

O fornecimento das refeições é essencial para garantir condições adequadas de trabalho aos servidores que atuam em frentes externas e localidades distantes, bem como para assegurar apoio alimentar às pessoas em situação de vulnerabilidade social, especialmente em ações emergenciais, eventos comunitários, atendimentos de rotina e programas sociais. A disponibilização de marmitas contribui para a continuidade e qualidade dos serviços públicos, evita interrupções das atividades e favorece o atendimento humanizado às populações mais vulneráveis.

Para subsidiar tecnicamente o presente ETP, serão considerados os normativos aplicáveis ao objeto, a análise de contratações anteriores realizadas pelo Município e o levantamento de mercado, de modo a identificar as soluções mais vantajosas, prevenir inconsistências no planejamento e garantir que a contratação atenda plenamente às necessidades da administração pública.

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de fornecimento de marmitas às equipes das Secretarias Municipais de Administração, Saúde, Infraestrutura, Agricultura e Obras, que desempenham atividades externas, muitas vezes em locais distantes da área urbana, permanecendo todo o dia em trabalho contínuo, como manutenção de estradas vicinais, abertura de acessos, construção e recuperação de pontes, bueiros e demais serviços essenciais ao funcionamento dos setores operacionais do Município.

No caso da Secretaria de Administração, a demanda decorre da atuação das equipes em atividades administrativas externas, atendimento em eventos oficiais, fiscalização, ações descentralizadas e suporte operacional às demais secretarias, que frequentemente exigem permanência prolongada fora da sede, impossibilitando retorno para alimentação.

Já a Secretaria de Saúde demanda o fornecimento de marmitas devido às equipes que atuam em campanhas externas, visitas domiciliares, ações de vigilância epidemiológica, vacinação descentralizada, barreiras sanitárias e deslocamentos prolongados.

Além disso, a demanda inclui o fornecimento de marmitas aos Bombeiros Voluntários que estiverem de serviço, considerando o regime de plantão contínuo, e aos grupos vulneráveis atendidos pela Secretaria de Assistência Social.

II- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Município de Lebon Régis-SC atualmente não possui um plano anual de contratações formalmente instituído.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

I. O estabelecimento fornecedor deverá possuir sede física localizada no Município de Lebon Régis/SC, garantindo agilidade e condições adequadas para a retirada das refeições pelos responsáveis dos setores demandantes;

II. O fornecedor deverá apresentar alvará sanitário atualizado ou documento equivalente emitido pela Vigilância Sanitária, comprovando atendimento às normas sanitárias relativas ao preparo, manipulação e conservação de alimentos;

III. O fornecimento das marmitas deverá ocorrer todos os dias da semana, de segunda a segunda, incluindo finais de semana e feriados, considerando que os Bombeiros Voluntários atuam em regime de plantão diário e podem necessitar de alimentação;

IV. As marmitas deverão ser preparadas dentro dos padrões de higiene, temperatura, acondicionamento e segurança alimentar, conforme normas vigentes, assegurando qualidade e adequação para consumo imediato;

V. As refeições deverão conter os itens mínimos e o peso estabelecido no Termo de Referência, garantindo padrão nutricional e qualidade compatíveis com as necessidades dos setores demandantes e dos grupos vulneráveis atendidos;

VI. Qualquer irregularidade, inconformidade ou má condição das refeições deverá ser corrigida imediatamente pelo fornecedor, mediante substituição da marmita afetada, sem ônus adicional para a Administração Municipal;

VII. Não haverá entrega das marmitas: os responsáveis dos setores requisitantes deverão realizar a retirada diretamente no estabelecimento contratado, no horário previamente informado pela Administração;

VIII. O fornecedor deverá disponibilizar as marmitas prontas para retirada dentro do horário estipulado, atendendo pontualmente às solicitações encaminhadas;

IX. O fornecedor deverá manter canal de comunicação ativo (telefone e e-mail) para atendimento de solicitações, dúvidas ou ajustes operacionais durante a vigência da contratação.

X- Seguir as normas da “RDC 216/2004 – Boas Práticas para Serviços de Alimentação.”

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa de quantidades foi elaborada com base no levantamento das demandas das Secretarias Municipais de Administração, Saúde, Infraestrutura, Agricultura e Obras, no volume

de plantões dos Bombeiros Voluntários e nas necessidades identificadas nos atendimentos realizados pela Secretaria de Assistência Social para grupos em situação de vulnerabilidade social.

Foram considerados os consumos registrados em contratações anteriores, a média de uso diário pelos setores operacionais e a projeção anual para atendimento contínuo, inclusive em finais de semana e feriados.

A seguir, apresenta-se a tabela com os itens previstos:

Item	ESPECIFICAÇÃO	Unidade de medida	Estimativa total
01	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe.), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml.	UND	8.000

O quantitativo total de marmitas a ser licitado corresponde às necessidades anuais informadas pelas Secretarias Municipais e demais setores atendidos. Com base nos dados oficialmente encaminhados pelos setores demandantes, o consumo anual estimado totaliza 8.000 marmitas, conforme demanda efetiva e disponibilidade orçamentária, distribuídas entre as seguintes unidades administrativas:

- Secretaria de Agricultura: 1.500 unidades/ano
- Secretaria de Obras: 3.000 unidades/ano
- Secretaria de Assistência Social: 800 unidades/ano
- Bombeiros Comunitários: 1.200 unidades/ano
- Secretaria de Administração: 1.000 unidades/ano
- Secretaria de Saúde: 500 unidades/ano

Para fins de demonstração da coerência da demanda, procedeu-se à conversão dos valores anuais em estimativas mensais e semanais. Considerando 12 meses e a média de 4/5 semanas por mês, obtiveram-se as seguintes projeções:

- Agricultura: 125/mês → 29/semana
- Obras: 250/mês → 58/semana
- Assistência Social: 67/mês → 15/semana
- Bombeiros Comunitários: 100/mês → 23/semana
- Administração: 83/mês → 19/semana
- Saúde: 42/mês → 10/semana

O detalhamento semanal e mensal demonstra que os quantitativos anuais apresentados pelas Secretarias são compatíveis com a rotina de funcionamento e com a necessidade recorrente de fornecimento de alimentação aos servidores e equipes em atividade externa.

Observações**:** As estimativas acima não representam compromisso de aquisição, sendo utilizadas exclusivamente para fins de planejamento;

Os quantitativos poderão ser ajustados conforme variação da demanda real, mediante justificativa técnica;
A contratação será realizada por demanda, conforme autorização da Secretaria Requisitante.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com base na necessidade de fornecimento de marmitas destinadas às equipes das Secretarias, aos Bombeiros Voluntários em serviço e aos grupos vulneráveis atendidos pela Assistência Social, foram avaliadas três alternativas distintas para atendimento da demanda, considerando que não haverá serviço de entrega, sendo as refeições retiradas diretamente no estabelecimento contratado. A análise levou em conta aspectos operacionais, econômicos e administrativos.

Alternativa I – Produção Interna pela Administração Pública

A preparação das refeições pelo próprio Município exigiria aquisição de insumos, equipamentos industriais, adequação de cozinha profissional, contratação de equipe especializada e cumprimento rigoroso das normas sanitárias, além de organização logística diária. Diante dos altos custos de implantação, da ausência de estrutura adequada e da complexidade operacional, esta alternativa se mostra inviável para a realidade administrativa municipal.

Alternativa II – Pregão Eletrônico com Registro de Preço em Lote Único

Consiste na contratação de empresa especializada por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preço, em lote único, com disputa pelo critério de menor preço. O uso do Registro de Preço é adequado devido à variação diária da demanda e à necessidade de flexibilidade no consumo. A retirada no local facilita a operação, pois a empresa contratada fica responsável apenas pelo preparo e disponibilização das marmitas no estabelecimento, sem logística de entrega. O lote único se justifica porque apenas uma empresa possui condições de atender simultaneamente a todas as especificações técnicas (gramaturas mínimas, proteína mínima, saladas separadas), manter padrão único de qualidade e fornecer diariamente, inclusive em fins de semana. Entre as vantagens destacam-se: padronização das refeições, maior controle pela Administração, economia de escala, segurança sanitária, menor risco de interrupção no fornecimento e organização centralizada da execução contratual. Trata-se da alternativa mais eficiente e vantajosa.

Alternativa III – Credenciamento de Estabelecimentos Alimentícios do Município

Consiste na habilitação de vários estabelecimentos locais aptos a fornecer as refeições, com retirada pelo próprio Município. Apesar de oferecer flexibilidade e reduzir o risco de indisponibilidade, apresenta desvantagens importantes: dificuldade de padronizar as marmitas entre estabelecimentos diferentes, maior esforço de fiscalização, variação de qualidade entre fornecedores, dificuldades no controle das gramaturas mínimas e maior complexidade administrativa para distribuir a demanda entre múltiplos credenciados. Por esse motivo, apesar de viável, não se mostra a alternativa mais eficaz.

Após a análise comparativa, conclui-se que a alternativa mais vantajosa para a Administração é a realização de Pregão Eletrônico com Registro de Preço, em lote único, com retirada das marmitas

diretamente no estabelecimento contratado, garantindo economicidade, padronização, segurança alimentar e eficiência operacional.

VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para definição do valor unitário estimado, foi considerada a média simples dos três preços obtidos na pesquisa de mercado, conforme abaixo:

Item	Material	Quant.	1	2	3	Valor Unitário (R$)	Valor Total Estimado (R$)
1	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC.AGRICULTURA)	1.500	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 49.845
2	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. OBRAS)	3.000	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 99.690
3	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. ASSISTENCIA SOCIAL)	800	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 26.584
4	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (BOMBEIROS COMUNITÁRIOS)	1.200	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 39.876

5	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. DE ADMINISTRAÇÃO)	1.000	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 33.230
6	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. DE SAÚDE)	500	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 16.615
					Total Estimado da Contratação:	R$ 265.840,00	

PESQUISA
1 - PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS - Pregão para Registro de Preço Nº 53/2025 Prefeitura Municipal de São José do Cedro/SC
2- TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA - Pregão Nº 40/2025 Prefeitura Municipal de Videira/SC
3- Pregão eletrônico Nº 45/2025 (Município de IBICARE/SC)

V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida para o atendimento da necessidade municipal consiste na contratação, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preço, de empresa especializada no preparo de marmitas destinadas às Secretarias, aos Bombeiros Voluntários em serviço e aos grupos vulneráveis atendidos pela Assistência Social. O Registro de Preço permite atendimento flexível e contínuo, considerando que a demanda diária pode variar, sem obrigatoriedade de consumo total da quantidade estimada.
A solução contempla os seguintes elementos essenciais:
• Qualidade alimentar e composição da refeição: A empresa contratada deverá preparar marmitas conforme as especificações técnicas estabelecidas pela Administração, incluindo peso mínimo, composição balanceada, quantidade mínima de proteína e acondicionamento adequado, garantindo a segurança e integridade dos alimentos até a retirada pelos setores solicitantes.

• Regularidade sanitária: A empresa deverá possuir alvará sanitário válido ou documento similar e cumprir integralmente as normas de higiene, manipulação, preparo e armazenamento de alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente.
• Funcionamento diário: A contratada deverá disponibilizar as marmitas todos os dias da semana, inclusive sábados, domingos e feriados, considerando que os Bombeiros Voluntários atuam em regime de plantão contínuo e que a Assistência Social pode demandar refeições emergenciais.
• Retirada no local: As refeições deverão ser disponibilizadas no estabelecimento da empresa contratada, cabendo aos setores demandantes realizar a retirada no horário informado na solicitação formal.
• Substituição em caso de inconformidades: Qualquer marmita disponibilizada em desacordo com as especificações deverá ser substituída imediatamente, sem ônus adicional ao Município, assegurando a continuidade do atendimento às equipes operacionais e aos usuários da Assistência Social.
• Condições comerciais: Os preços registrados deverão abranger todos os custos relacionados ao preparo, insumos, higienização, embalagem, manipulação e demais encargos necessários, sendo vedada qualquer cobrança complementar.
• Atendimento e comunicação: A empresa deverá disponibilizar canais de comunicação (telefone e e-mail) para atender solicitações, dúvidas e ajustes operacionais durante toda a vigência da Ata de Registro de Preço.

VII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando as características do objeto fornecimento de marmitas preparadas diariamente, com especificações nutricionais padronizadas, gramaturas mínimas definidas, composição obrigatória, condições adequadas de higiene e segurança alimentar, além da necessidade de atendimento contínuo, inclusive em finais de semana e feriados a presente contratação não será parcelada, sendo estruturada em lote único, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preço.

A adoção de lote único justifica-se pelas seguintes razões:

- Padronização das refeições, garantindo uniformidade do preparo, cumprimento das gramaturas mínimas e regularidade de qualidade;
- Maior controle operacional pela Administração, evitando divergências de padrão entre fornecedores distintos;
- Risco de inconsistência ou descontinuidade caso o fornecimento fosse dividido entre vários fornecedores;
- Maior eficiência fiscalizatória, concentrando o acompanhamento da execução em apenas um estabelecimento;
- Economia de escala, permitindo que a empresa precifique considerando toda a demanda estimada, resultando em valores mais competitivos;
- Atendimento simultâneo às Secretarias, Bombeiros Voluntários e Assistência Social, exigindo coordenação centralizada.

Adicionalmente, o uso do Sistema de Registro de Preço atende à necessidade de flexibilidade, considerando que a demanda de refeições varia conforme as atividades operacionais

dos setores. O registro permite requisições conforme a necessidade real, sem obrigatoriedade de consumo total da estimativa.

Diante disso, o não parcelamento do objeto mostra-se tecnicamente adequado, garantindo eficiência, padronização, organização, economicidade e continuidade do fornecimento, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

VIII - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação, destinada ao fornecimento de marmitas por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preço, não depende de outras contratações para sua execução, tampouco possui interdependência com processos distintos atualmente em andamento no Município de Lebon Régis/SC. Trata-se de contratação autônoma, cujas atividades são integralmente desempenhadas pela empresa vencedora do certame.

O fornecimento das refeições será realizado de forma independente, uma vez que não é necessário contratar serviços complementares, mão de obra adicional, logística de entrega, transporte ou aquisição de materiais pela Administração. As marmitas serão disponibilizadas no estabelecimento da contratada, cabendo aos próprios setores demandantes realizar a retirada e efetuar o controle interno de consumo, sem necessidade de contratação paralela de apoio operacional.

Embora o objeto atenda simultaneamente diferentes secretarias e o Corpo de Bombeiros Voluntários, tais setores são apenas consumidores finais da contratação, não havendo relação de interdependência com outros serviços ou fornecimentos.

Dessa forma, conclui-se que não existem contratações correlatas ou interdependentes, visto que o fornecimento das marmitas constitui solução completa, suficiente e autônoma para atender às necessidades apresentadas pela Administração Municipal.

IX - DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação, a ser realizada por Pregão Eletrônico com Registro de Preço, tem como objetivo alcançar os seguintes resultados:

a) Assegurar o fornecimento contínuo, diário e padronizado de marmitas para atendimento das Secretarias, do Corpo de Bombeiros Voluntários e da Assistência Social, garantindo suporte adequado às atividades essenciais desempenhadas pelos setores;

b) Garantir que todos os usuários atendidos equipes operacionais, servidores em plantão e pessoas em situação de vulnerabilidade social recebam refeições completas, seguras e nutricionalmente adequadas, conforme especificações definidas pela Administração;

c) Promover a manutenção das atividades essenciais, especialmente aquelas que exigem atendimento imediato e funcionamento ininterrupto, como os plantões dos Bombeiros Voluntários e as ações emergenciais da Assistência Social;

d) Assegurar padronização na composição das marmitas, observando peso mínimo, quantidade mínima de proteína, saladas separadas e demais características técnicas, contribuindo para a qualidade da alimentação ofertada à população e aos servidores;

e) Garantir eficiência administrativa e operacional, ao centralizar o fornecimento em lote único, facilitando o controle, a fiscalização, a comunicação e o acompanhamento da prestação dos serviços;
f) Promover economicidade, obtendo preços compatíveis com o mercado por meio da competitividade do Pregão Eletrônico, assegurando o melhor uso dos recursos públicos;
g) Favorecer a organização e continuidade dos serviços sem necessidade de contratações complementares, uma vez que a retirada das marmitas será realizada pelos próprios setores demandantes, sem custos adicionais para o Município;
h) Contribuir para a segurança alimentar dos usuários atendidos, garantindo que as refeições preparados pela empresa contratada atendam às normas sanitárias vigentes e mantenham condições adequadas até a retirada.

X -PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO.

Não se aplica.

XI - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS.

O principal impacto ambiental relacionado ao fornecimento de marmitas refere-se ao descarte inadequado de resíduos sólidos, especialmente embalagens utilizadas no acondicionamento das refeições. O descarte incorreto pode gerar acúmulo de lixo, contaminação do solo e da água, além de prejudicar a eficiência da coleta seletiva municipal.
Medidas mitigadoras:
• Promover o descarte correto das embalagens geradas, destinando-as aos recipientes adequados conforme o tipo de resíduo;
• Orientar os setores demandantes a encaminhar as embalagens para a coleta seletiva municipal, sempre que disponível;
• Incentivar o uso de lixeiras identificadas para separação entre resíduos recicláveis e não recicláveis;
• Evitar o acúmulo de resíduos nas dependências dos setores, garantindo esvaziamento e destinação adequada diária.

Identifica-se que a contratação apresenta baixo impacto ambiental, facilmente mitigável com o descarte adequado dos resíduos gerados, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos e com o princípio do desenvolvimento sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021.

XII – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO.

Diante dos estudos realizados, verifica-se que a contratação, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preço, destinada ao fornecimento de marmitas, é tecnicamente viável, juridicamente adequada e financeiramente possível, estando em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

A solução proposta atende plenamente às necessidades das Secretarias, do Corpo de Bombeiros Voluntários e da Assistência Social, garantindo o fornecimento contínuo, diário e padronizado de refeições, indispensáveis ao funcionamento das atividades operacionais e ao atendimento de pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Além disso, a utilização do Registro de Preço possibilita flexibilidade no atendimento da demanda variável, assegura economicidade por meio da competitividade do Pregão Eletrônico e proporciona melhor controle e padronização da qualidade das refeições. A adoção de lote único reforça a organização e eficiência da execução contratual, minimizando riscos operacionais e facilitando a fiscalização.

Portanto, conclui-se pela viabilidade e vantajosidade da contratação, recomendando-se a continuidade do processo licitatório, mediante a adoção das providências administrativas necessárias, conforme previsto neste Estudo Técnico Preliminar.

Lebon Régis, 29 de janeiro de 2026.

CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968

Assinado digitalmente por CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF A1, OU=Presencial, OU=34979098000192, OU=AC SyngularID Multipla, CN=CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.02.02 18:09:03-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.0

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Cesar Augustus Winck