



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Este estudo técnico preliminar tem por objeto a **Contratação de Pessoa Jurídica visando o registro de preços para aquisição futura e eventual, o fornecimento de almoço e jantar aos servidores que se deslocam diariamente à Lages - Santa Catarina**, de acordo com o Formulário de Pesquisa de Preços e demais anexos que acompanham este documento.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

O Plano de Contratações Anual de 2025 encontra-se em fase final de elaboração para sua devida publicidade, e o objeto em questão encontra-se previsto no mesmo.

3 - DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1 Os serviços deverão ser prestados/executados pela contratada de forma parcial, ao longo da vigência do Contrato, na medida da demanda gerada, necessidade e solicitação do MUNICÍPIO (independente da necessidade ou não do total dos serviços discriminados neste estudo, cujas quantidades são apenas estimativas); mediante a apresentação de cada SF e observando rigorosamente as especificações e exigências estabelecidas neste estudo.

3.2 Confirmar o recebimento e tomar as providências ao atendimento e execução dos serviços à(s) função(s) constantes em cada SF - Solicitação de Fornecimento nos prazos estipulados.

3.3 Todos os serviços prestados deverão enquadrar-se nas especificações aos padrões de qualidade exigidos e pertinentes ao setor em especial as observâncias das normas da Vigilância Sanitária.

3.4 Caso os serviços não ofereçam a qualidade exigida os mesmos serão rejeitados, devendo ser refeitos imediatamente, arcando a empresa com todos os possíveis ônus do fato.



3.5 Prestar todos os serviços solicitados e suas respectivas quantidades dentro do prazo aqui estabelecido, independentemente de quaisquer contratamentos, ainda que haja necessidade de subcontratação de terceiros.

3.6 Arcar com todos os custos, já que o valor definido na proposta de preços deve compreender todas as despesas necessárias ao completo cumprimento do objeto;

3.7 Responsabilizar-se por todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais e sociais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os SERVIÇOS PRESTADOS, bem como por todos os custos inerentes ao fornecimento dos insumos necessários; estendendo a sua plena responsabilidade perante todos os órgãos fiscalizadores das questões gerais de meio ambiente, destinação de resíduos, preservação de mananciais (licenças, projetos, taxas, captação de água, etc.), tudo em conformidade com a legislação vigente e pertinente aos serviços prestados.

3.8 Manter atualizados todos os documentos legais e fiscais exigidos, como licenças e certificados.

3.9 As empresas devem estar registradas e localizadas dentro do perímetro urbano do município de Lages - Santa Catarina.

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

A quantidade de almoços e jantares estabelecida para a contratação de empresa para o fornecimento dos mesmos em 2025 foi definida com base na análise detalhada dos dados e demandas do exercício anterior (2024). Utilizamos os registros de solicitações de fornecimento e a média de consumo como parâmetros para projetar as necessidades futuras.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD
01	Almoço: Buffet Livre Composto Por Pelo Menos: 3 Tipos De Carnes, 4 Pratos Quentes e 3 Tipos De Salada, 2 Guarnições, acompanhado de água 500ml ou refrigerante 350ml.	UN	2.000,00
02	Jantar opção 1: Prato à la carte com arroz (mínimo 250g); - feijão	UN	2.000,00



	cozido (mínimo 140g); - saladas (mínimo 100g), (não será permitido nenhum tipo de batata como salada); - carne (mínimo 150g), sendo frango, bovina, suína ou peixe; - guarnição/acompanhamento (mínimo de 100g) (ex. macarrão, farofa, polenta, purês, batatas, etc.) acompanhado de água 500ml ou refrigerante 350ml.		
03	Jantar opção 2: X-SALADA (pão, hambúrguer de carne bovina mínimo 150g, tomate, alface, milho, ervilha, queijo, presunto e batata palha) acompanhado de água 500ml ou refrigerante 350ml.	UN	2.000,00

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste Estudo, o atendimento à solução exige a contratação de Pessoa Jurídica especializada, cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, além de que a empresa contratada deve estar registrada e localizada dentro do perímetro urbano do município de Lages - Santa Catarina, pois a solicitação e retirada das marmitas será feita diariamente conforme necessidade, sendo imprescindível a contratação de uma empresa local.

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor para o objeto de **“Contratação de Pessoa Jurídica visando o registro de preços para aquisição futura e eventual, o fornecimento de almoço e jantar aos servidores que se deslocam diariamente à Lages - Santa Catarina”** foi feita com base na pesquisa de preços na plataforma do Banco de Preços, onde chegou-se a média de R\$ 36,76 (trinta e seis reais e setenta e seis centavos) o valor **unitário por buffet livre com bebida** (item 1), R\$ 31,63 (trinta e um reais e sessenta e três centavos) o **valor unitário por janta à la carte com bebida** (item 2) e R\$ 26,40 (vinte e seis reais e quarenta centavos) o **valor unitário por X-salada com bebida** (item 3). Totalizando R\$ 189.580,00 (cento e oitenta e nove mil e quinhentos e oitenta reais) o registro de preços. O critério de



escolha será o **menor preço por item**. O valor estimado apresentado é justo refletindo com precisão as condições de mercado da região e assegurando a viabilidade econômica do fornecimento das marmitas.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de empresas especializadas em fornecimento de refeições para os servidores que se deslocam diariamente a Lages é imprescindível. Esses deslocamentos são realizados de acordo com a demanda do município. Diante disso, é essencial assegurar que eles tenham acesso a refeições nutritivas e balanceadas durante a jornada de trabalho.

A disponibilização de almoço e jantar de qualidade evita que os servidores precisem procurar opções alimentares por conta própria, o que poderia comprometer o tempo e a eficiência no desempenho de suas funções. Garantir a alimentação adequada desses servidores é uma medida fundamental para manter sua energia, concentração e bem-estar físico e emocional. Além disso, demonstra o compromisso da instituição com a saúde e a satisfação de seus colaboradores, promovendo um ambiente de trabalho mais motivador e produtivo. A contratação desses serviços é, portanto, crucial para assegurar que os servidores possam executar suas atividades de forma eficaz e com o suporte necessário para atender às demandas do município.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por item e não será dividida em lotes, visando atender de forma mais específica e eficiente as necessidades da administração. Esse formato permite maior controle sobre a qualidade e a adequação só dos produtos adquiridos, além de possibilitar uma maior competitividade entre os fornecedores, garantindo melhores condições e preços para cada item específico.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- **Garantia de Alimentação Adequada e Balanceada:** Fornecer refeições nutritivas e equilibradas diariamente aos servidores que realizam serviços fora da sede do município, resultando na melhora da saúde, bem-estar e produtividade dos servidores.



- **Conformidade com Padrões de Qualidade e Segurança Alimentar:** Assegurar que todas as refeições atendam às normas higiênico-sanitárias exigidas pelos órgãos competentes, reduzindo os riscos de contaminação e problemas de saúde entre os servidores.
- **Controle de Custos e Eficiência Econômica:** Realizar a contratação de empresas a preços justos e competitivos, garantindo a viabilidade econômica do fornecimento das refeições, otimizando os recursos públicos e alinhando os gastos ao orçamento disponível.
- **Flexibilidade na Gestão de Demandas:** Permitir ajustes rápidos na quantidade de refeições fornecidas conforme a necessidade, inclusive em situações de emergência ou aumento da demanda, garantindo a capacidade de atender de forma eficiente a todas as situações, sem comprometer a qualidade dos serviços.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

- **Designação de Responsáveis:** Nomear servidores e responsáveis pela fiscalização do contrato, com competência para garantir que o fornecimento das refeições ocorra conforme o acordado.
- **Controle de Qualidade:** Garantir que as marmitas fornecidas atendam às especificações e padrões de qualidade exigidos, realizando a verificação da conformidade dos produtos por meio de inspeções, testes de amostras e análise das notas fiscais.
- **Registro de Ocorrências:** Manter registro detalhado de todas as ocorrências, como problemas de qualidade das refeições, e comunicar ao fornecedor para providências corretivas imediatas.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Essa nova contratação não está correlacionada a outro contrato. Por isso, se dá também a necessidade de contratar uma nova empresa imediatamente.

12 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:



O fornecimento de almoço e jantar para os servidores que se deslocam diariamente a Lages pode causar alguns impactos ambientais, como o desperdício de alimentos, o uso de embalagens descartáveis e o consumo de energia no preparo das refeições. Além disso, o transporte diário de alimentos pode aumentar a emissão de gases poluentes. Para mitigar esses impactos, é possível adotar medidas como planejar a quantidade de alimentos para reduzir desperdícios, usar embalagens sustentáveis e reutilizáveis, utilizar equipamentos de cozinha energeticamente eficientes e organizar rotas de entrega mais eficientes, preferencialmente com veículos de menor impacto ambiental. Essas ações contribuirão para diminuir os impactos ambientais e garantir a sustentabilidade do fornecimento de refeições.

13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Considera-se adequado, necessário e viável o prosseguimento dos atos administrativos a fim de que ocorra a contratação do objeto em questão.

Painel, 14 de janeiro de 2025.

Ivone Aparecida Melo
Secretária de Administração e Finanças