MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO
Secretaria Municipal de Administração

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR[1]

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições (café da manhã, lanche, almoço e jantar), no Município de Lages/SC.

O Município de Cerro Negro possui suas referências principais em suas demandas tanto da saúde, bem como em capacitações e treinamentos nas áreas de educação, assistência social e demais setores da prefeitura, vinculadas ao município de Lages/SC, distante 75 quilômetros daqui.

Diariamente os motoristas da saúde e com menor frequência, os servidores das outras áreas são convocados para capacitações, treinamentos e demais demandas que necessitam da permanência destes naquela cidade.

O Município de Cerro Negro/SC possui Ata de Registro em vigor, no entanto a mesma está próxima de vencer e não há possibilidade de prorrogação, sendo necessária novo processo licitatório para fornecimento de alimentação na cidade de Lages/SC.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Atualmente o município não possui Plano Anual de Contratações.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens/serviços têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1 – CONDIÇÕES GERAIS

[1] Adaptar.

3.1.1 – Os serviços serão prestados pela Contratada, pelo preço contratado, sem nenhum custo adicional (seguros, impostos e taxas, transporte, frete ou qualquer outro encargo necessário à execução do objeto do contrato), conforme solicitação do órgão contratante/participante, mediante emissão de autorização de fornecimento.

3.1.2 – A Contratante reserva-se o direito de a qualquer tempo, previamente ao aceite, ou durante o prazo de garantia do objeto ofertado e entregue, proceder a análise técnica e de qualidade do objeto, diretamente ou por intermédio de terceiros por ela escolhido. Se rejeitado, o objeto deverá ser substituído pela Contratada, no prazo estipulado pela Contratante, sem qualquer ônus para a Contratante.

3.1.3 – O aceite do serviço pela Contratante, não exclui a responsabilidade civil da Contratada por vícios de quantidade ou qualidade do objeto ou disparidade com as especificações técnicas exigidas no edital ou atribuídas pela Contratada, verificados posteriormente, garantindo-se à Contratante as faculdades previstas no artigo 18, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

3.1.4 – O objeto cotado e adjudicado deverá atender a legislação a ele pertinente.

3.1.5 – As quantidades licitadas são estimativas, podendo a contratante requisitar quantidades conforme a efetiva necessidade, respeitando-se os limites da Lei.

3.1.6 - A empresa vencedora do certame fica responsável pelo preparo e fornecimento das refeições, bem como toda a infraestrutura necessária à prestação do serviço.

3.1.7 – A critério da Contratante, poderão ser convocados outros servidores, por exemplo nutricionistas, além do fiscal de contrato, para melhor fiscalização da prestação dos serviços.

3.1.8 – As refeições deverão ser preparadas observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade.

3.1.9 - A refeição deverá ser servida, pela Contratada, em buffet livre, sem controle de peso ou quantidade, observada a quantidade per capta e a qualidade dos cardápios.

3.1.10 - O controle do número de refeições servidas deve ser uma tarefa de ambas as partes: contratada e contratante.

3.1.11 – Os serviços serão entregues conforme solicitação do órgão contratante, mediante emissão de autorização de fornecimento, não podendo ultrapassar as quantidades máximas estabelecidas neste edital, exceto quando acrescido, por meio de Termo Aditivo à Contrato a ser celebrado, na forma da Lei.

3.1.12 – Os serviços serão prestados de acordo com a necessidade da demanda do Município.

3.1.13 - As autorizações de fornecimento emitidas serão encaminhadas pela Contratante em prazo não superior a 3 (três) dias corridos com antecedência da data do início da utilização.

3.1.14 - A Administração enviará por intermédio de correio eletrônico (e-mail), cópia da Autorização de Fornecimento, devidamente assinada pela autoridade competente, bem como demais informações da prestação do serviço.

3.2 – INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

3.2.1 - O local onde será prestado os serviços deverá ser previamente aprovado pela Administração, evitando assim que seja local impróprio para a prestação do serviço.

3.2.2 - O local deverá contar com sanitários (masculino e feminino) para os funcionários e usuários do serviço prestado.

3.2.3 - Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores aos mesmos.
3.2.4 - As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênicosanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

3.2.5 - Todos os funcionários da empresa a ser contratada deverão possuir uniformes e crachás de identificação com nome e função. Os uniformes deverão ser em número suficiente que proporcione a manutenção da apresentação e higiene pessoal. A contratada deve disponibilizar uniformes completos, compostos de toucas, calças, camisas, aventais, meias e sapatos fechados. Os Uniformes em utilização devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza. A empresa deverá disponibilizar os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários e suficientes para utilização durante a prestação dos serviços.

3.2.6 - As instalações sanitárias, dentro da área de atuação da empresa, devem ser supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

3.2.7 – A Contratada deverá disponibilizar álcool em gel 70% e luvas descartáveis no Buffet em quantidade suficiente que garanta a segurança dos usuários do serviço.

3.3 – PESSOAL

3.3.1 - A equipe de trabalho deverá ter plena capacidade de executar o serviço contratado e ser composta, no mínimo cozinheiro(s), auxiliares de cozinha e equipe de limpeza (instalações e equipamentos), além de outros profissionais que se façam necessários para o cumprimento de funções de preparo prévio, serviços de copa, confecção, higienização, distribuição, transporte, limpeza e atendimento ao público.

3.3.2 - A empresa deve possuir um programa de controle de saúde dos manipuladores. Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO`s) de seus colaboradores deverão ser mantidos devidamente organizados e arquivados.

3.3.3 - Os manipuladores deverão ser orientados quanto ao uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (luvas de borracha, luvas de malha de aço, óculos, etc.).

3.3.4 - Os colaboradores que apresentarem, por ocasião da prestação de serviços apresentarem feridas, lesões, cortes nas mãos, gastroenterites agudas ou crônicas, infecções pulmonares ou faringites, devem ser substituídos de imediato.

3.3.5 – Os colaboradores que apresentarem qualquer sintoma de Covid-19 deverão ser afastados imediatamente das suas atividades.

3.4 – ALIMENTAÇÃO

3.4.1 - As refeições deverão ser servidas nos horários estipulados pelo município, de acordo com a necessidade e de acordo com o cardápio mínimo diário estabelecido no Anexo I do Termo de Referência.

3.4.2 - Todos os alimentos a serem servidos deverão ser frescos, estar dentro do prazo de validade, e sua conservação atender a todas as normas vigentes.

3.4.3 - Todos os produtos em estoque deverão ser acondicionados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, exarados pelos Órgãos de Saúde, Nutrição e/ou Vigilância Sanitária, Federal, Estadual e Municipal.

3.4.4 – As saladas não deverão ser temperadas previamente. Os condimentos deverão ser disponibilizados em sachês (sal, azeite, vinagre, mostarda, ketchup, entre outros).

3.4.5 - A empresa deverá fazer uso do serviço buffet, no qual os alimentos são dispostos em sistema de distribuição que deve manter aquecidos os alimentos quentes e resfriados os alimentos consumidos frios.

3.4.6 - Para monitorar a temperatura, a empresa deverá utilizar termômetro digital, o qual é introduzido nos alimentos para conferir se a temperatura de distribuição está dentro dos valores recomendados. Neste caso, são tomados os seguintes cuidados:
3.4.6.1 - Alimentos quentes deverão ser mantidos à temperatura acima de 60ºC, expostos por, no máximo, 06 (seis) horas, considerando o tempo da espera para distribuição.
3.4.6.2 - A temperatura dos alimentos deverá ser medida, pelo menos, a cada 02 (duas) horas.
3.4.6.3 - Nos casos em que alimentos quentes alcançam temperaturas abaixo de 60ºC, estes deverão ser retirados da pista quente e levados até a cozinha para passar por processo de reaquecimento.
3.4.6.4 - Os alimentos quentes que ficam a menos de 60ºC por um período superior a 03 (três) horas devem ser descartados.
3.4.6.5 - Os alimentos frios prontos para consumo devem ser mantidos no máximo a 10ºC por até 04 (quatro) horas ou, se mantidos, a temperaturas superiores (até 21ºC) são descartados após 02 (duas) horas.

3.4.7 - Os alimentos devem permanecer protegidos adequadamente durante a distribuição.

3.4.8 - A reposição de produtos para distribuição deve ser realizada de forma segura e adequada, não ocorrendo a mistura do alimento novo com o alimento já distribuído.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O estimativo das quantidades foi de acordo com a estimativa das secretarias, enviados através de Memorando 769/2026.

Neste sentido, seque memória de cálculo:

ITEM	SECRETARIA	QUANTIDADE ESTIMADA
ALMOÇO/JANTA BUFFET LIVRE	Secretaria de Assistência Social	250
CAFÉ/LANCHE	Secretaria de Assistência Social	50
ALMOÇO/JANTA BUFFET LIVRE	Secretaria de Meio Ambiente	50
CAFÉ/LANCHE	Secretaria de Meio Ambiente	50
ALMOÇO/JANTA BUFFET LIVRE	Secretaria de Educação	180
CAFÉ/LANCHE	Secretaria de Educação	150
ALMOÇO/JANTA BUFFET LIVRE	Fundo Municipal de Saúde	900
CAFÉ/LANCHE	Fundo Municipal de Saúde	1.400
ALMOÇO/JANTA BUFFET LIVRE	Secretaria de Administração	60
CAFÉ/LANCHE	Secretaria de Administração	40
ALMOÇO/JANTA BUFFET LIVRE	Secretaria de Agricultura e Secretaria de Urbanismo	120
CAFÉ/LANCHE	Secretaria de Agricultura e Secretaria de Urbanismo	50
ALMOÇO/JANTA BUFFET LIVRE	Secretaria de Cultura	60
CAFÉ/LANCHE	Secretaria de Cultura	50

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas em fornecimento de refeições prontas tipo almoço e café.

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa junto à fornecedores, contratação já existente no Município de Cerro Negro, contratações efetuadas por outros órgãos/entidades e junto ao PNCP, efetuadas com base no Decreto Municipal n.º 1126/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Cerro Negro, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$ 115.527,80 (cento e quinze mil, quinhentos e vinte e sete reais e oitenta centavos).

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 1126/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Cerro Negro, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

A pesquisa de preços fora realizada da seguinte maneira:

Orçamento junto à empresa VANDERLEI CANDIAGO BUFFET E EVENTOS LTDA – CNPJ 61.540.793/0001-26
Orçamento junto à empresa Edi Bet Reis & Cia Ltda – CNPJ 00.566.870/0001-22
Contrato 56/2026 – Município de Sul Brasil
Pregão Eletrônico 008/2026 – Município de Campo Belo do Sul

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de refeições (café da manhã, lanche, almoço e jantar), no Município de Lages/SC.

Diariamente os motoristas da saúde e com menor frequência, os servidores das outras áreas são convocados para capacitações, treinamentos e demais demandas que necessitam da permanência destes naquela cidade.

Nos referidos deslocamentos, há necessidade de pagamento das despesas de alimentação.

Atualmente os servidores que lá permanecem, realizam o almoço, solicitam a nota fiscal e pagam pelo mesmo, buscando ressarcimento junto ao poder público posteriormente.

Muitos são os transtornos causados por esta dinâmica de ressarcimento de despesas, principalmente despesas realizadas fora da vigência do empenho e ou valores que ultrapassam os definidos pelo poder público.

Assim sendo, buscou-se encaminhamentos visando sanar tais dificuldades.

A forma encontrada foi a contratação de estabelecimentos comerciais que servem refeições (Churrascarias, Restaurantes) a fim de facilitar os processos de empenhamento e pagamento.

O quantitativo do serviço requisitado leva em consideração o atendimento das necessidades da Municipalidade, inclusive o atendimento de situações imprevisíveis, tendo como base a média dos anos anteriores.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em estrita observância aos ditames da Lei Federal nº 14.133/2021, a presente contratação adota o parcelamento do objeto como estratégia para ampliar a competitividade e garantir a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, demonstrando-se técnica e economicamente viável. A necessidade de contratação decorre do fluxo diário de motoristas da saúde e demais servidores do Município de Cerro Negro/SC que se deslocam até o município polo de Lages/SC, distante 75 quilômetros, para a realização de exames, consultas, capacitações e treinamentos institucionais. Diante do vencimento iminente da Ata de Registro de Preços vigente e da impossibilidade de sua prorrogação, faz-se indispensável a abertura de um novo certame licitatório.

Para atender de forma eficiente a essa demanda, optou-se pela divisão do objeto em dois itens independentes, sendo o primeiro destinado ao fornecimento de refeição completa no formato de almoço buffet livre e o segundo voltado ao fornecimento de café com lanche. Essa segregação justifica-se diretamente pela configuração do mercado gastronômico do município de Lages/SC, onde há uma clara especialização dos estabelecimentos comerciais. Enquanto o mercado dispõe de restaurantes estruturados especificamente para o serviço de almoço, também conta com panificadoras e cafeterias focadas no atendimento rápido de lanches e cafés. Unificar esses serviços em um lote único e global restringiria severamente a

participação de microempresas e empresas de pequeno porte locais, que dificilmente teriam estrutura para fornecer as duas modalidades com a mesma eficiência.

Portanto, o parcelamento em itens independentes não apenas fomenta a ampla concorrência ao permitir que cada segmento dispute o item de sua especialidade, como também assegura que o Município obtenha preços mais justos e serviços de melhor qualidade. Ademais, a separação não acarreta qualquer prejuízo logístico ou complexidade operacional para a Administração, visto que o atendimento aos servidores e motoristas em trânsito ocorrerá de forma descentralizada e sob demanda, mediante a apresentação de requisições específicas em cada estabelecimento adjudicado, de acordo com a necessidade do horário.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

As Secretarias no momento da aquisição indicarão servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a

aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados na tabela abaixo, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada:

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos sólidos derivados de alimentos.	A contratada deverá adotar a utilização de materiais recicláveis.
Descarte de resíduos sólidos derivados de alimentos.	A contratada deverá orientar seus empregados quanto à forma ambientalmente adequada do descarte.

Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Cerro Negro, 06 de julho de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
DIECKSON FELIPE CAMARGO
Data: 09/07/2026 09:03:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

DIECKSON FELIPE CAMARGO
Secretário de Administração