Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo subsidiar a aquisição de refeições prontas, acompanhadas de refrigerante ou suco de 200 mL, além de lanche composto por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo. Essa aquisição visa atender às demandas do **Projeto Resgatando Vidas**, uma iniciativa desenvolvida em parceria entre o **Fundo Rotativo da Penitenciária Sul** e o **Município de Capivari de Baixo**.

O Projeto Resgatando Vidas promove ações voltadas à reintegração social e suporte aos participantes, sendo indispensável assegurar condições adequadas para a realização das atividades previstas, com a oferta de alimentação balanceada, prática e apropriada para as necessidades do público-alvo.

Este estudo segue as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas para as contratações públicas, garantindo a eficiência, economicidade e a melhor solução para atender às demandas do projeto, respeitando os princípios de legalidade, transparência e qualidade.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo justificar e fundamentar a aquisição de refeições prontas, acompanhadas de refrigerante ou suco de 200 mL, além de lanche composto por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo.

Essa necessidade é decorrente do atendimento ao **Projeto Resgatando Vidas**, desenvolvido em parceria entre o **Fundo Rotativo da Penitenciária Sul** e o **Município de Capivari de Baixo**, que tem como foco a reintegração social e o suporte aos participantes por meio de ações que envolvem capacitação, educação e atividades de cidadania.

A alimentação desempenha papel essencial na manutenção do bem-estar e da produtividade dos participantes durante as atividades realizadas no âmbito do projeto. A escolha por refeições prontas e lanches atende à necessidade de praticidade, logística simplificada e garantia de qualidade nutricional, considerando as características do público-alvo e as condições em que as ações serão desenvolvidas.

A aquisição será realizada em conformidade com a **Lei nº 14.133/2021**, atendendo aos princípios de eficiência, economicidade, transparência e qualidade, assegurando

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

o uso responsável dos recursos públicos para o cumprimento dos objetivos do projeto.

2 – PREVISÕES NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Os serviços solicitados destinam-se a Secretaria Municipal de Infraestrutura, Mobilidade e Segurança Pública.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. Descrição do Marmitex:
    - Peso final aproximado: 750 a 800 gramas.
    - Composição (aproximada):
        - 200 gramas de carboidratos.
        - 100 gramas de leguminosas.
        - 300 gramas de proteínas (provenientes de duas origens animais diferentes).
        - 150 gramas de guarnição (vegetais cozidos ou preparações com vegetais).

2. Tipos de Carnes:
    - Carne bovina: Acém, alcatra, bisteca, contrafilé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo e paleta.
    - Carne suína: Bisteca, lombo e pernil.
    - Carne de frango: Filé de peito, sobrecoxa e coxinha.

3. Acompanhamentos:
    - Refrigerante de 200 ml, embalado em garrafa PET, disponível em diversos sabores.

4. Sanduíche composto de:
        - Pão água e sal (tipo francês) com aproximadamente 50 gramas.
        - Presunto e queijo. o Café (100 a 150 ml).

5. Prazos e condições de fornecimento:
    - Vigência do contrato: 12 meses, com possibilidade de aditivo de prazo e quantidade, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

- Entrega sob demanda, em locais indicados pela Secretaria de Infraestrutura, Mobilidade e Segurança Pública.

6. A escolha da modalidade de **pregão eletrônico** é justificada pela necessidade de assegurar maior competitividade, transparência e economicidade no processo de aquisição, conforme estabelecido na **Lei nº 14.133/2021**. O pregão eletrônico permite maior participação de fornecedores, especialmente considerando a abrangência nacional, promovendo um processo mais eficiente e acessível.

7. A adoção do **Sistema de Registro de Preços (SRP)** é recomendada devido à natureza contínua e variável da demanda, possibilitando que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade do **Projeto Resgatando Vidas**. Essa escolha proporciona flexibilidade e evita desperdícios, garantindo a adequação entre a oferta e a necessidade efetiva.
8. A execução será realizada de forma **direta**, com entrega dos itens contratados em locais indicados pela **Secretaria de Infraestrutura, Mobilidade e Segurança Pública**, respeitando as condições estabelecidas no contrato e nas demandas do projeto.

9. Os horários para a entrega dos itens deverá ser um momentos distintos, sendo um horário para a entrega dos alimentos quentes e outro para a entrega dos alimentos frios. Assim como os locais, a definição dos horários para a entrega serão indicados pela **Secretaria de Infraestrutura, Mobilidade e Segurança Pública**, respeitando as condições estabelecidas no contrato e nas demandas do projeto.

10. O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item**, assegurando a aquisição pelo menor custo possível, sem comprometer a qualidade exigida para os serviços e produtos fornecidos. Essa escolha é respaldada pela necessidade de garantir eficiência no uso dos recursos públicos, atendendo aos princípios da economicidade e da competitividade previstos na **Lei nº 14.133/2021**.

11. A empresa Contratada devera atender as seguintes Normas Legais:

a). Legislação Sanitária:

- **Registro no órgão competente:** A empresa fornecedora deve possuir alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária local, que atesta a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

- **Boas Práticas de Manipulação:** Seguir as regras de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos conforme a Resolução **RDC nº 275/2002** e a **Portaria CVS nº 5/2013** (ou regulamentos estaduais/municipais aplicáveis).
- **Controle de temperatura:** Alimentos quentes devem ser mantidos a uma temperatura mínima de **60°C**, e alimentos frios a uma temperatura máxima de **5°C**, conforme a **RDC nº 216/2004** da ANVISA.

b). Infraestrutura e Equipamentos

- **Condições de higiene:** A cozinha e os equipamentos utilizados devem ser adequados, limpos e livres de qualquer risco de contaminação.
- **Controle de pragas:** O local de produção deve implementar medidas contra a presença de pragas e vetores.
- **Água potável**: A água utilizada no preparo dos alimentos deve ser potável e certificada.

c). Documentação Exigida

- **CNPJ ativo** e registro como empresa do ramo alimentício.
- **Alvará de funcionamento e sanitário**, emitido pelo município ou pelo órgão regulador local.
- **Certificados de capacitação dos manipuladores de alimentos**, como cursos de higiene e segurança alimentar.

d). Exigências Trabalhistas e Contratuais

- **EPI (Equipamentos de Proteção Individual)**: Funcionários devem usar uniformes adequados, luvas, máscaras e toucas.
- **Treinamento de pessoal:** Funcionários devem ser treinados em segurança alimentar e manipulação de alimentos.

e). Transporte e Entrega

- **Veículos adequados:** O transporte das refeições deve ser feito em veículos limpos, refrigerados ou térmicos, dependendo da natureza do alimento, para garantir a manutenção da temperatura.
- **Prazo de entrega**: As refeições devem ser entregues no prazo estipulado para evitar deterioração ou contaminação.

f). Exigências Legais Complementares

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

- **Licitação pública:** No caso de contratação pública, a empresa deve atender às exigências da **Lei nº 14.133/2021**, como regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.
- **Certidões negativas:** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), certidões fiscais e outros documentos de habilitação.

Período total da contratação será de 12 meses, conforme previsto nos **artigos 84 e 106 da Lei nº 14.133/2021**, o contrato poderá ser aditivado por igual período (12 meses) e na mesma quantidade inicial contratada, desde que preenchidos os requisitos legais.
A contratação visa atender ao Projeto Resgatando Vidas, uma iniciativa realizada em parceria entre o Fundo Rotativo da Penitenciária Sul e o Município de Capivari de Baixo. O projeto tem como foco a reintegração social e o suporte aos participantes, promovendo ações de capacitação, educação e atividades de cidadania.
A alimentação adequada é essencial para garantir o bem-estar e o desempenho dos participantes nas atividades realizadas. A escolha por refeições prontas e lanches atende à necessidade de praticidade, qualidade nutricional e logística simplificada, fundamentais para o sucesso do projeto.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
1	6000	Unid	Aquisição de refeições prontas, acompanhadas de refrigerante ou suco de 200 ml, além de lanche composto por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo. Para atender as necessidades decorrente do Projeto Resgatando Vidas, desenvolvido em parceria entre o Fundo Rotativo da Penitenciária Sul e o Município de Capivari de Baixo, que tem como foco a reintegração social e o suporte aos participantes por meio de ações que envolvem capacitação, educação e atividades de cidadania

a). Memorial de Calculo

O presente memorial tem por finalidade demonstrar, de forma detalhada, a metodologia de cálculo adotada para estimar a média diária de refeições a serem fornecidas durante o exercício de 2025, considerando o total anual de 6.000 refeições, jornada de segunda a sexta-feira (dias úteis), e duração contratual de 12 meses.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

b) Premissas Adotadas

- Período da contratação: janeiro a dezembro de 2025;
- Quantidade total de refeições estimadas: 6.000 unidades;
- Jornada de trabalho: Segunda a sexta-feira (dias úteis);
- Feriados e finais de semana não contabilizados para fornecimento;
- Fornecimento contínuo, conforme demanda da Administração Pública.

c) Cálculo da Quantidade de Dias Úteis em 2025

O ano de 2025 possui:

➔ 366 dias (ano bissexto)
➔ 52 sábados
➔ 52 domingos
➔ 10 feriados nacionais em dias de semana (seg. a sex.)

d) Dias úteis estimados (segunda a sexta, excluindo feriados):

366 dias – (52 sábados + 52 domingos + 10 feriados úteis) = 252 dias úteis

e) Distribuição das Refeições por Dia

Total estimado anual: 6.000 refeições
Total estimado de dias úteis: 252 dias

f) Cálculo:

6.000 refeições / 252 dias uteis = 23,81 refeições/dia

Resultado arredondado: 24 refeições por dia útil

g) Resumo dos Cálculos

DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO
Total de dias do ano (2025)	366 dias
Finais de semana (sabados e domingos)	104 dias
Feriados nacionais em dias úteis	10 dias

Dias úteis estimados	252 dias
Total de refeições previstas	6000 unid
média de refeições por dia útil	24 unid

Com base nesse cálculo, o edital e/ou contrato poderá prever a entrega de até 24 refeições prontas por dia útil, ao longo de 12 meses, respeitando a demanda efetiva da Administração e o limite de 6.000 unidades anuais.

Esse detalhamento contribui para:

- Planejamento logístico do fornecedor;
- Previsão orçamentária precisa;
- Controle de execução contratual;
- Fiscalização e prestação de contas com base em parâmetros mensuráveis.

5 – LEVANTAMENTOS DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado por meio de consulta ao banco de contratações públicas disponibilizadas pelo Tribunal de Contas de Santa Catarina (TCSC). Durante este processo, foram identificadas cotações distintas para os serviços de fornecimento de alimentação pronta (marmitas) e lanches. No entanto, optou-se pela unificação do referencial de preços e pela formação de um único lote para o fornecimento do objeto, com base nos seguintes fundamentos:

- Racionalização do Processo de Contratação: A unificação em lote único visa garantir maior eficiência administrativa, reduzindo o número de processos licitatórios e, consequentemente, os custos administrativos associados. Dessa forma, é possível atender ao princípio da eficiência, conforme previsto no artigo 37 da Constituição Federal.
- Uniformidade dos Preços: A padronização do referencial de preços para alimentação pronta e lanches foi realizada com base nos valores praticados no mercado, assegurando que os custos estejam alinhados à média de mercado e garantindo economicidade ao contrato.
- Atendimento à Lei nº 14.133/2021: A formação do lote único está em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas. A unificação evita fragmentação desnecessária do objeto, o que poderia comprometer a competitividade e a qualidade do serviço prestado.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

- Facilidade de Gestão e Fiscalização do Contrato: Um único contrato facilita o acompanhamento, fiscalização e execução contratual, garantindo maior controle sobre a qualidade e a pontualidade no fornecimento de ambos os tipos de refeições, evitando falhas ou incompatibilidades entre contratos distintos.
- Impactos Positivos na Competitividade: Ao consolidar os serviços de alimentação pronta e lanches em um único lote, amplia-se a atratividade para fornecedores que possuem capacidade de atender integralmente ao objeto licitado, promovendo uma competição saudável e potencialmente resultando em melhores condições contratuais.

Dessa forma, a decisão de unificar o referenciamento de preços e formar um único lote para o fornecimento do objetivo atende aos preceitos legais e às melhores práticas de gestão pública, assegurando economicidade e eficiência na contratação.

PERÍODO DE REALIZAÇÃO: Exercício 2025.

METODOLOGIA APLICADA: o valor de referência foi aferido por meio de
( ) Média (X)Mediana ( )Menor Preço ( )Outra:

Ao selecionar a mediana como base de cálculo para o referencial de preços, a Administração Pública assegura a contratação de bens e serviços em condições justas e vantajosas, atendendo ao interesse público e reduzindo o risco de questionamentos administrativos ou judiciais sobre a escolha do método.
Portanto, a escolha da mediana como referencial de preços é justificada pela sua capacidade de refletir o comportamento do mercado de forma equilibrada e técnica, em plena consonância com os dispositivos da Lei nº 14.133/2021. Sua utilização representa uma medida eficaz para o fortalecimento da gestão pública, promovendo contratações sustentáveis e transparentes.
A Lei nº 14.133/21, que institui o novo marco legal das licitações e contratos administrativos, estabelece a necessidade de critérios técnicos e objetivos para estimar preços, com vistas à economicidade e eficiência. O artigo 23 da Lei nº 14.133/21 determina que se deva considerar a representatividade e a confiabilidade dos dados na formação de preços.
Quando o coeficiente de variação (CV) ultrapassa 25%, evidencia-se uma alta dispersão nos valores coletados, o que pode indicar outliers, inconsistências ou grande heterogeneidade nos preços. Nesse cenário, a média aritmética pode não ser a melhor medida, pois é sensível a valores extremos.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

A mediana é uma medida estatística robusta que representa o valor central de um conjunto de dados ordenados, sendo menos influenciada por valores extremos ou atípicos. Assim, ao optar pela mediana, evita-se que preços excessivamente altos ou baixos distorçam o referencial de preço, proporcionando maior equilíbrio e refletindo uma estimativa mais justa e realista.

O coeficiente de variação é um indicador da dispersão relativa dos dados em relação à média. Quando esse valor supera 25%, a variação entre os preços coletados é significativa, o que compromete a representatividade da média como referencial.

Neste contexto, a mediana oferece maior estabilidade e confiabilidade ao se basear no valor central, desconsiderando a magnitude da dispersão.

A escolha da mediana atende aos princípios da administração pública, especialmente:

- **Eficiência:** Garante maior precisão na estimativa de preços, evitando gastos desnecessários.
- **Economicidade:** Reduz o risco de superestimação ou subestimação nos valores de referência.
- **Transparência:** Oferece um critério objetivo e justificável para a formação de preços.

Exemplo prático

Suponha os seguintes preços coletados (em R$/ton): 400, 420, 450, 700, 800.

- **Média aritmética**: 554.
- **Mediana**: 450.

Se o coeficiente de variação for superior a 25%, a média estaria distorcida devido aos valores mais altos (700 e 800), enquanto a mediana reflete melhor o preço central e elimina o impacto de extremos.

Portanto, a utilização da mediana, como critério técnico fundamentado na alta dispersão dos preços (CV > 25%), é uma decisão alinhada com a Lei nº 14.133/21 e representa uma medida estatística mais confiável e justa na formação do referencial de preços para aquisição de alimentação pronta (marmitas) e lanches.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

ANÁLISE DA PESQUISA

Produto/Fornecedor	Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Regional - CONDER	Prefeitura Municipal de Timbé do Sul	Prefeitura Municipal de Maravilha	Secretaria de Estado da Proteção e Defesa Civil	Prefeitura Municipal de Três Barras	Prefeitura Municipal de Balneário Rincão
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA(MARMITA) COM MINI REFRIGERANTE, PARA ATENDER O PROJETO RESGATANDO VIDAS, POR MEIO DO FUNDO ROTATIVO DA PENITENCIÁRIA SUL E O MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO	R$ 18,65	R$ 19,00	R$ 18,00			
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO LANCHE (SANDUICHE E CAFÉ), PARA ATENDER O PROJETO RESGATANDO VIDAS, POR MEIO DO FUNDO ROTATIVO DA PENITENCIÁRIA SUL E O MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO				R$ 4,21	R$ 5,48	R$ 7,85

Produto	Preço médio	Desvio padrão	Preço máximo	FORNECEDOR	Preço Minimo	FORNECEDOR	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	Preço Mediano	PREÇO REFERÊNCIA
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA(MARMITA) COM MINI REFRIGERANTE, PARA ATENDER O PROJETO RESGATANDO VIDAS, POR MEIO DO FUNDO ROTATIVO DA PENITENCIÁRIA SUL E O MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO	R$ 18,55	0,41%	R$ 19,00	Prefeitura Municipal de Timbé do Sul	R$ 18,00	Prefeitura Municipal de Maravilha	2,00%	R$ 18,65	R$ 18,65
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO LANCHE (SANDUICHE E CAFÉ), PARA ATENDER O PROJETO RESGATANDO VIDAS, POR MEIO DO FUNDO ROTATIVO DA PENITENCIÁRIA SUL E O MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO	R$ 5,85	1,51%	R$ 7,85	Prefeitura Municipal de Balneário Rincão	R$ 4,21	Secretaria de Estado da Proteção e Defesa Civil	26,00%	R$ 5,48	R$ 5,48

Durante o levantamento de mercado e análise dos itens a serem contratados, foi identificado que, embora os produtos possuam definições descritivas distintas, eles correspondem essencialmente ao mesmo tipo de fornecimento, tanto para os gêneros alimentícios classificados como "lanches" quanto para os classificados

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

como "refeições prontas". A unificação foi realizada com base nos seguintes fundamentos legais e técnicos, em conformidade com a **Lei nº 14.133/2021**:

Lanches (Sanduíches)

Os itens descritos como:

- **Lanche tipo pão com presunto e queijo em pão francês;**
- **Lanche natural sanduíche de pão francês contendo presunto cozido (mínimo de 50g e 2 fatias);**
- **Gêneros alimentícios lanches diversos (sanduíche de pão, queijo e presunto);**

Embora apresentados com descrições levemente diferenciadas, correspondem essencialmente ao mesmo produto: sanduíches preparados com pão francês, presunto e queijo, com variações mínimas de especificação quanto ao peso ou ingredientes complementares.

Motivos para unificação:

- **Semelhança no produto final**: Todos os itens têm composição básica idêntica (pão, presunto e queijo), diferenciando-se apenas por detalhes mínimos de especificação que não justificam a segregação.
- **Garantia de competitividade:** A unificação evita restrições desnecessárias à competição, ampliando o universo de fornecedores aptos a atender ao objeto licitado, em conformidade com o princípio da competitividade (art. 5º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).
- **Economicidade:** A padronização permite a obtenção de melhores condições de preço devido ao ganho de escala.

Refeições Prontas (Marmitas)

Os itens descritos como:

- **Marmitas com no mínimo 800g, em recipientes próprios, contendo refeições completas (almoços);**
- **Marmitas tipo Marmitex, com pelo menos 5 tipos de comidas diferentes em proporções aproximadas;**

Correspondem essencialmente ao mesmo produto: **refeições prontas (almoços), acondicionadas em marmitas com peso mínimo de 800g, contendo uma variedade balanceada de alimentos.**

Motivos para unificação:

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

- **Equivalência funcional:** Os itens atendem à mesma necessidade de fornecimento de refeições completas, com características de peso e variedade similares.
- **Racionalização do objeto**: A unificação evita a fragmentação desnecessária do objeto, que poderia comprometer a eficiência administrativa e gerar contratos sobrepostos.
- **Atendimento ao princípio da economicidade**: A negociação e contratação de um único item padronizado garantem melhores condições financeiras ao contrato.

Atendimento à Lei nº 14.133/2021

A unificação dos itens está plenamente alinhada aos princípios norteadores das contratações públicas previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente:

- **Princípio da economicidade**: A padronização e a consequente unificação dos itens evitam custos adicionais e proporcionam melhor aproveitamento dos recursos públicos.
- **Princípio da eficiência**: Reduzem-se os esforços administrativos com a gestão de contratos mais simples e padronizados.
- **Princípio da competitividade**: A unificação amplia a participação de fornecedores no certame, fomentando uma concorrência mais ampla e equitativa.

Portanto, a decisão de unificar itens com definições descritivas distintas, mas com correspondência prática evidente, visa assegurar maior eficiência, economicidade e competitividade no processo licitatório, em conformidade com a legislação aplicável.

PREÇO DE REFERÊNCIA:

Item	Quantidade	Unidade	Especificação	Preço Unitário Previsto	Preço Total Previsto
1	6000	Unid	Aquisição de refeições prontas, acompanhadas de refrigerante ou suco de 200 ml, além de lanche composto por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo. Para atender as necessidade decorrente do Projeto Resgatando Vidas, desenvolvido em parceria entre o Fundo Rotativo da Penitenciária Sul e o Município de Capivari de Baixo, que tem como foco a reintegração social e o suporte aos participantes por meio de ações que envolvem capacitação, educação e atividades de cidadania	R$ 24,03	R$ 144.180,00
				TOTAL	**R$ 144.180,00**

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O custo mediano estimado total da presente contratação é de R$ 144.180,00 (cento e quarenta e quatro mil, cento e oitenta reais).

7 - DESCRIÇÕES DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de serviços para o fornecimento de refeições prontas, acompanhadas de bebidas (refrigerante ou suco de 200 ml), além de lanches compostos por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo. Essa contratação tem como objetivo atender às necessidades do Projeto Resgatando Vidas, uma iniciativa conjunta entre o Fundo Rotativo da Penitenciária Sul e o Município de Capivari de Baixo.
O projeto tem como foco principal a reintegração social dos participantes, oferecendo suporte por meio de ações que envolvem capacitação, educação e atividades de cidadania. A alimentação fornecida durante essas atividades é essencial para garantir a adesão, o bem-estar e a motivação dos participantes, contribuindo diretamente para o sucesso das ações realizadas.

Especificações da Solução

Refeições Prontas:

- Descrição: Almoços (marmitas) contendo refeições completas e balanceadas, com no mínimo 800 gramas, acondicionadas em recipientes adequados.
- Acompanhamento: Bebida de 200 ml (refrigerante ou suco).
- Finalidade: Oferecer refeições nutritivas para os participantes durante os períodos de capacitação e atividades prolongadas.

Lanches:

- Descrição: Café acompanhado de um sanduíche composto por pão francês, presunto e queijo.
- Finalidade: Atender às necessidades dos participantes durante intervalos ou atividades de menor duração, proporcionando suporte energético e conforto alimentar.

A alimentação oferecida é parte integrante do suporte oferecido pelo projeto, contribuindo para o bem-estar físico e psicológico dos participantes, fundamentais para a sua reintegração social.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

A contratação integrada dos serviços de alimentação garante maior eficiência na execução do projeto, reduzindo custos administrativos e otimizando a logística de fornecimento.

A solução foi estruturada em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021, que prioriza a economicidade, eficiência e transparência nas contratações públicas.

A unificação do fornecimento de refeições prontas e lanches amplia a atratividade para fornecedores, promovendo maior concorrência e possibilitando melhores condições contratuais.

A implementação dessa solução proporcionará maior adesão ao projeto, visto que os participantes estarão mais engajados e motivados, uma vez que suas necessidades alimentares serão atendidas de forma adequada.

A logística simplificada e a qualidade garantida dos serviços de alimentação contribuirão para o alcance dos objetivos do Projeto Resgatando Vidas.

A oferta de refeições e lanches reforça a importância das ações desenvolvidas, promovendo dignidade e respeito aos participantes.

A aquisição de refeições prontas e lanches é uma medida essencial para o sucesso do Projeto Resgatando Vidas, alinhando-se aos princípios da Lei nº 14.133/2021 e às melhores práticas de gestão pública. Com isso, espera-se garantir não apenas o suporte alimentar, mas também contribuir para a reintegração social e a cidadania dos participantes, fortalecendo o impacto positivo do projeto na comunidade.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A decisão de consolidar em um único lote o fornecimento de refeições prontas, acompanhadas de bebidas (refrigerante ou suco de 200 mL), e lanches compostos por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo tem como objetivo atender de forma eficiente e integrada às necessidades do Projeto Resgatando Vidas, uma iniciativa conjunta entre o Fundo Rotativo da Penitenciária Sul e o Município de Capivari de Baixo.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

A escolha foi fundamentada com base nos princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, e se justifica pelos seguintes motivos:

Racionalização do Processo de Contratação

A unificação dos itens em um único lote simplifica o processo licitatório e a gestão contratual, reduzindo custos administrativos e operacionais. Com isso:

- Evitam-se múltiplos contratos, que poderiam demandar maior esforço de gestão e fiscalização.
- Facilita-se a coordenação logística do fornecimento, garantindo que refeições prontas e lanches sejam entregues de forma sincronizada e sem interrupções.

Garantia de Eficiência e Continuidade

Um único lote assegura a padronização na qualidade e no fornecimento dos itens, evitando a possibilidade de disparidades entre diferentes fornecedores. Essa abordagem:

- Garante maior confiabilidade na execução dos serviços, especialmente em projetos de natureza contínua como o Projeto Resgatando Vidas.
- Evita problemas de incompatibilidade entre fornecedores distintos, que poderiam comprometer o atendimento aos participantes.

Alinhamento com os Princípios da Lei nº 14.133/2021

A unificação está em conformidade com os seguintes princípios da nova Lei de Licitações e Contratos:

- Economicidade: A contratação de um único fornecedor tende a gerar economia em função do ganho de escala e da negociação integrada de preços.
- Eficiência: A simplificação do processo reduz a complexidade da gestão, promovendo maior agilidade e eficácia na execução contratual.
- Competitividade: A formação de um único lote aumenta a atratividade para fornecedores com capacidade de atender todo o objeto licitado, ampliando a concorrência.

Impacto Positivo no Projeto

O Projeto Resgatando Vidas requer um fornecimento eficiente e contínuo de refeições e lanches para garantir o bem-estar dos participantes e o sucesso das ações de reintegração social. A escolha por um lote único:

- Assegura que todas as refeições e lanches sejam fornecidos de maneira integrada, respeitando os cronogramas e demandas do projeto.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

- Promove condições adequadas para o engajamento dos participantes, contribuindo diretamente para os objetivos de capacitação e cidadania.

Mitigação de Riscos
A contratação de um único fornecedor reduz os riscos relacionados a atrasos ou falhas no fornecimento, uma vez que:

- Centraliza-se a responsabilidade, facilitando a fiscalização e a resolução de eventuais problemas.
- Garante-se maior controle sobre a qualidade e a regularidade dos serviços prestados.

A escolha de um único lote para o fornecimento de refeições prontas e lanches atende aos princípios legais, técnicos e econômicos previstos na Lei nº 14.133/2021. Essa abordagem garante eficiência, economicidade e qualidade na execução do contrato, assegurando o suporte necessário ao Projeto Resgatando Vidas e contribuindo para o impacto positivo das ações de reintegração social desenvolvidas em parceria com o Município de Capivari de Baixo.

9 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

O fornecimento de refeições prontas, acompanhadas de bebidas (refrigerante ou suco de 200 ml), e lanches compostos por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo visa atender de forma eficiente e integrada às necessidades do **Projeto Resgatando Vidas**, desenvolvido em parceria entre o Fundo Rotativo da Penitenciária Sul e o Município de Capivari de Baixo.
O **Projeto Resgatando Vidas** tem como objetivo promover a reintegração social por meio de ações que envolvem capacitação, educação e cidadania, beneficiando diretamente os participantes e contribuindo para sua ressocialização.
A demonstração dos resultados esperados com essa contratação baseia-se nos seguintes pontos:

Melhoria do Bem-Estar dos Participantes
O fornecimento regular de refeições e lanches assegura que os participantes tenham acesso a uma alimentação adequada durante as atividades do projeto, aumentando o engajamento nas ações de capacitação e educação, reforçando a percepção de cuidado e apoio por parte do projeto.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

A alimentação ofertada contribui para a **motivação e presença regular** dos participantes, especialmente em um contexto de vulnerabilidade social, onde o acesso a refeições adequadas pode ser limitado. Garantindo o alcance das metas do projeto e aumentando a efetividade do programa.

O suporte nutricional é um componente essencial das ações de reintegração social, uma vez que reforça a **estruturação de rotinas saudáveis** e a valorização do autocuidado e proporciona um ambiente acolhedor e integrador, favorecendo a socialização e o aprendizado.

A contratação consolidada de refeições e lanches permite a logística simplificada e eficiente do fornecimento, resultando em cumprimento dos cronogramas e das demandas do projeto, sem interrupções ou atrasos no atendimento e redução de custos administrativos e operacionais, garantindo **economicidade e eficiência** em conformidade com a **Lei nº 14.133/2021**.

O fornecimento de alimentação adequada reforça a importância das ações desenvolvidas pelo projeto, transmitindo aos participantes uma mensagem de valorização e respeito. Isso impacta diretamente em:

Maior impacto positivo na percepção dos participantes quanto à relevância do projeto.

Estímulo ao engajamento nas atividades de cidadania e capacitação, pilares do **Projeto Resgatando Vidas**.

A combinação de alimentação adequada, capacitação e ações educativas contribui para resultados sociais de longo prazo, como **redução da reincidência criminal**, por meio da ressocialização efetiva dos participantes e fortalecimento da cidadania e inclusão social, promovendo benefícios para os indivíduos e a comunidade.

A contratação para o fornecimento de refeições e lanches atende aos objetivos estratégicos do **Projeto Resgatando Vidas**, proporcionando resultados diretos na melhoria do bem-estar, adesão e reintegração social dos participantes. Em conformidade com os princípios da **Lei nº 14.133/2021**, a solução proposta assegura eficiência, economicidade e impacto positivo, consolidando o sucesso da iniciativa e contribuindo significativamente para a transformação social e humana dos envolvidos.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração tomará as seguintes providências:

Definições dos servidores que farão parte da equipe de fiscalização técnica e gestão contratual, previamente ao contrato;

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

Acompanhamento rigoroso durante a entrega dos produtos e gestão do contrato.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas inerentes aos serviços em ênfase.

12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Aquisição de refeições prontas, acompanhadas de bebidas (refrigerante ou suco de 200 ml), e lanches compostos por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo, para atender às necessidades do Projeto Resgatando Vidas, pode gerar impactos ambientais relacionados principalmente aos seguintes aspectos:

Geração de Resíduos Sólidos

- Recipientes e embalagens descartáveis: O uso de marmitas, copos, talheres plásticos e embalagens para bebidas pode contribuir para o aumento de resíduos sólidos, sobretudo materiais plásticos e alumínio, que têm alto tempo de decomposição.
- Relação com o consumo: A demanda por refeições prontas pode intensificar o uso de embalagens individuais, aumentando a geração de lixo se não houver práticas adequadas de descarte e reciclagem.

Consumo de Recursos Naturais

- Energia e água na produção: A produção dos itens alimentícios, especialmente produtos industrializados como refrigerantes e sucos, exige grande consumo de água e energia, resultando em impactos indiretos no meio ambiente.
- Matérias-primas: O fornecimento de alimentos à base de carne (presunto) e derivados de leite (queijo) está associado a emissões de gases de efeito estufa, decorrentes do setor agropecuário.

Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE)

- Transporte e logística: A distribuição das refeições prontas e lanches podem gerar emissões de GEE, devido ao uso de veículos movidos a combustíveis fósseis.
- Produção industrial: Itens como refrigerantes e sucos embalados possuem cadeias de produção que contribuem para a emissão de CO_2 e outros gases poluentes.

Descarte de Alimentos e Sobras

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

- Perda de alimentos: O planejamento inadequado pode levar ao desperdício de alimentos, gerando sobras que acabam descartadas inadequadamente.
- Impactos no solo e na água: Descarte inadequado de resíduos orgânicos pode contaminar o solo e os corpos hídricos próximos.

Consumo de Produtos Industrializados

- Impactos do processamento: O consumo de produtos industrializados, como bebidas envasadas, pode impactar negativamente o meio ambiente devido à extração de recursos naturais e ao descarte inadequado de resíduos.

Medidas Mitigadoras Propostas

Para minimizar os impactos ambientais associados à aquisição e consumo desses itens, algumas ações podem ser adotadas:

Priorizar embalagens sustentáveis;

Implementar práticas de reciclagem.

Reduzir o desperdício de alimentos:

Planejar adequadamente a quantidade de refeições e lanches necessários para evitar sobras excessivas.

Destinar sobras de alimentos próprios para consumo a iniciativas de compostagem ou doações, sempre respeitando as normas sanitárias.

Otimizar a logística de transporte:

Preferir fornecedores locais para reduzir a distância percorrida no transporte dos alimentos, diminuindo emissões de GEE.

Incentivar o uso de veículos elétricos ou de menor impacto ambiental para transporte.

Priorizar fornecedores comprometidos com práticas sustentáveis:

Selecionar fornecedores que adotem práticas de produção sustentável, como controle de emissões e uso consciente de recursos naturais.

Embora existam possíveis impactos ambientais associados à aquisição de refeições prontas e lanches, é possível mitigá-los por meio de práticas sustentáveis, alinhadas aos princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente os princípios da sustentabilidade e eficiência. A adoção dessas medidas garante que o Projeto Resgatando Vidas cumpra seu objetivo social com menor impacto ambiental, promovendo resultados positivos para os participantes e para o meio ambiente.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

13 – VIABILIDADES DA CONTRATAÇÃO

O fornecimento de refeições prontas, acompanhadas de bebidas (refrigerante ou suco de 200 ml), e lanches compostos por café e sanduíche de pão francês com presunto e queijo visa atender de forma eficiente e integrada às necessidades do **Projeto Resgatando Vidas**, uma iniciativa conjunta entre o Fundo Rotativo da Penitenciária Sul e o Município de Capivari de Baixo. A análise de viabilidade para essa contratação base ouse nos princípios e diretrizes estabelecidos pela **Lei nº 14.133/2021**, em especial os relacionados à economicidade, eficiência e sustentabilidade.

A alimentação regular dos participantes é essencial para garantir o bem-estar e o engajamento durante as atividades do projeto, que incluem capacitação, educação e cidadania.

O Estudo Técnico Preliminar definiu requisitos objetivos para os alimentos (peso, composição, acondicionamento e qualidade), assegurando que os produtos contratados atendam aos padrões exigidos.

A contratação integrada em um único lote reduz os custos administrativos e operacionais, ao evitar múltiplos contratos e simplificar a logística de fornecimento.

A unificação do fornecimento promove maior atratividade para os fornecedores, possibilitando melhores condições de preço devido ao volume contratado.

A análise de preços foi realizada com base em levantamentos no Banco de Contratações Públicas, garantindo que o valor estimado seja compatível com o praticado no mercado, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

A consolidação em um único contrato garante a logística integrada, reduzindo riscos de atrasos ou falhas no fornecimento de alimentos e bebidas.

A centralização da contratação em um único fornecedor simplifica os processos de fiscalização, controle de qualidade e cumprimento de prazos.

A contratação está alinhada aos princípios de legalidade, economicidade, eficiência e sustentabilidade previstas na nova Lei de Licitações e Contratos.

O fornecimento de alimentação se enquadra como um serviço de suporte essencial ao alcance dos objetivos do **Projeto Resgatando Vidas**, promovendo a reintegração social de forma digna e eficaz. A alimentação adequada contribui para o bem-estar físico e psicológico dos participantes, fundamental para o sucesso das ações de capacitação e cidadania.

O Estudo Técnico Preliminar incluiu medidas para mitigar impactos ambientais, como a priorização de fornecedores que utilizem embalagens biodegradáveis ou recicláveis e a adoção de práticas sustentáveis no fornecimento.

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

A análise técnica, econômica, operacional, legal e social demonstra a viabilidade da contratação para o fornecimento de refeições prontas e lanches. A solução proposta atende de forma eficiente e integrada às necessidades do **Projeto Resgatando Vidas**, garantindo a economicidade, a eficiência e o impacto social positivo, em conformidade com os princípios da **Lei nº 14.133/2021**.

Capivari de Baixo, 21 de Janeiro de 2025.

gov.br
Documento assinado digitalmente
LUCIANO BENDO SCANDOLARA
Data: 06/05/2025 17:43:17-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Luciano Bendo Scandolara
Secretário Adjunto SIMSP