

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
Credenciamento de restaurantes para fornecimento de marmitas.

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Odair Feller	Diretor	153	contabilidade@samaenovatrento.com.br
Emiliana S. D. Zanandrea	Auxiliar Administrativo	53	contabilidade@samaenovatrento.com.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC desempenha atividades essenciais e de caráter contínuo voltadas à operação, manutenção, ampliação e melhoria dos sistemas públicos de abastecimento de água e, quando aplicável, de esgotamento sanitário. Trata-se de serviços públicos fundamentais à saúde coletiva, à qualidade de vida da população e à preservação ambiental, cuja execução exige atuação permanente, muitas vezes em regime de urgência e em diferentes localidades do território municipal.

No cotidiano operacional, as equipes técnicas e operacionais do SAMA E realizam intervenções em redes de distribuição, correções de vazamentos, reparos emergenciais, manutenções preventivas e corretivas, além de serviços de ampliação e adequação de sistemas existentes. Tais atividades, em sua maioria, são executadas em campo, fora das dependências da autarquia, com deslocamentos frequentes e permanência prolongada dos servidores em locais externos, o que pode ocorrer em áreas urbanas ou rurais, inclusive em situações de difícil acesso.

Nesse contexto, observa-se que a natureza dinâmica e imprevisível das demandas operacionais pode comprometer a regularidade dos horários convencionais de refeição, especialmente em casos de atendimentos emergenciais, nos quais a interrupção das atividades para deslocamento até a sede ou estabelecimento comercial inviabiliza a continuidade dos serviços e impacta diretamente a eficiência da resposta às ocorrências. Tal situação pode gerar atrasos na solução de problemas críticos, como vazamentos de grande proporção, rompimentos de redes e interrupções no fornecimento de água à população.

Diante disso, torna-se necessária a adoção de solução administrativa que assegure o fornecimento de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não alcoólica, aos servidores envolvidos nas atividades operacionais externas, quando a permanência em campo inviabilizar o acesso regular a alimentação adequada. A medida visa garantir condições mínimas de trabalho, preservando a saúde, o bem-estar e a dignidade dos servidores, ao mesmo tempo em que contribui para a manutenção da produtividade e da continuidade dos serviços públicos essenciais.

Sob a ótica do interesse público, a contratação proposta se justifica pela necessidade de assegurar maior eficiência operacional, continuidade dos serviços e resposta tempestiva às demandas da população, evitando interrupções desnecessárias decorrentes de deslocamentos para alimentação. Além disso, a disponibilização de refeições adequadas durante a jornada de trabalho contribui para a redução da fadiga operacional, melhoria do desempenho das equipes e mitigação de riscos associados ao trabalho em campo.

A adoção do sistema de credenciamento de empresas especializadas apresenta-se como solução mais adequada ao atendimento da demanda, uma vez que permite a contratação de múltiplos fornecedores previamente habilitados, garantindo maior capilaridade, flexibilidade e disponibilidade do serviço conforme a necessidade da Administração. Tal modelo também favorece a economicidade, a competitividade e a eficiência administrativa, na medida em que possibilita o atendimento sob demanda, sem a necessidade de contratação exclusiva ou rígida, assegurando maior adequação às variações operacionais do SAMA E.

Dessa forma, a presente contratação se revela indispensável para viabilizar condições adequadas de suporte alimentar às equipes operacionais, contribuindo diretamente para a continuidade, qualidade e eficiência dos serviços públicos prestados à população de Nova Trento/SC, em consonância com os princípios da Administração Pública e com o interesse público primário.

3. Demonstração da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O valor estimado da contratação previsto é conforme Plano de Contratação Anual – PCA, no item 03; sob o título: Gêneros Alimentícios

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A potencial contratação tem por objeto o credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não alcoólica, destinadas ao atendimento das necessidades operacionais do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC. Considerando a natureza contínua dos serviços prestados pela Autarquia e a necessidade de assegurar condições adequadas de alimentação aos servidores em atividade externa, foram identificados os seguintes requisitos mínimos para atendimento da demanda pública:

- As empresas interessadas deverão possuir atividade econômica compatível com o objeto pretendido, bem como atender integralmente às exigências de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e, quando aplicável, de qualificação técnica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes.
- Os estabelecimentos credenciados deverão estar regularmente licenciados pelos órgãos competentes, observando rigorosamente a legislação sanitária vigente, as normas de vigilância sanitária, segurança alimentar, higiene, manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos, de modo a garantir a qualidade, a segurança e a adequação das refeições disponibilizadas aos usuários.
- As refeições deverão ser fornecidas em porções individualizadas, prontas para consumo, devidamente acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e conservação dos alimentos, observando padrões adequados de higiene, temperatura, apresentação e qualidade nutricional. As marmitas deverão conter, no mínimo, composição balanceada,

compatível com uma refeição completa, incluindo proteína, acompanhamento, guarnição e saladas quando aplicável, além de bebida não alcoólica, conforme especificações que serão detalhadas no Termo de Referência.

- O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades efetivamente identificadas pela Administração, não havendo garantia de quantitativos mínimos de consumo. As solicitações poderão ocorrer em dias úteis, finais de semana e feriados, sempre que houver necessidade operacional decorrente da execução dos serviços públicos prestados pelo SAMAE.
- As empresas credenciadas deverão possuir capacidade operacional para atendimento das demandas encaminhadas pela Autarquia dentro dos prazos estabelecidos, assegurando a disponibilidade das refeições nos horários definidos pela Administração, de forma a não comprometer a continuidade dos serviços executados pelas equipes operacionais em campo.
- Como requisito de sustentabilidade, deverão ser observadas, sempre que possível, práticas que minimizem impactos ambientais, incluindo a utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou ambientalmente adequadas, bem como a adoção de medidas voltadas à redução do desperdício de alimentos e à correta destinação dos resíduos gerados durante a execução do objeto.

A contratação deverá observar os princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, economicidade, isonomia, transparência e interesse público, garantindo à Administração flexibilidade para utilização dos estabelecimentos credenciados conforme critérios de conveniência administrativa, localização, disponibilidade de atendimento e necessidade operacional, sem geração de vínculo de exclusividade entre as partes.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam assegurar que o fornecimento das refeições atenda aos padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar, eficiência operacional e regularidade exigidos para o adequado suporte às atividades desenvolvidas pelo SAMAE, contribuindo para a continuidade e a adequada prestação dos serviços públicos essenciais à população.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

As estimativas de quantitativos foram definidas com base nas necessidades operacionais do SAMAE de Nova Trento/SC, considerando o histórico de atendimentos, a quantidade de servidores envolvidos em atividades externas, a ocorrência de serviços emergenciais e a necessidade de garantir a continuidade e a eficiência dos serviços públicos prestados pela Autarquia.

Os quantitativos apresentados possuem caráter estimativo e foram projetados para atender à demanda prevista durante o período de vigência da contratação, não gerando obrigação de consumo ou contratação integral pela Administração. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva do SAMAE.

A tabela a seguir apresenta os quantitativos estimados e a respectiva memória de cálculo que fundamenta a presente contratação.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADES
01	Fornecimento de refeição pronta para consumo (marmita), com peso mínimo de 800 gramas, composta por no mínimo 250 gramas de proteína (carne bovina, suína, frango ou peixe), arroz e/ou macarrão, feijão, 01 (uma) porção de farofa, 01 (uma) guarnição (purê, mandioca, polenta, batata inglesa, batata-doce ou similar), legumes e, no mínimo, 02 (duas) opções de saladas variadas (alface, tomate, cenoura, beterraba, repolho ou similares), acompanhada de 01 (uma) bebida não alcoólica, consistindo em água mineral com ou sem gás de no mínimo 500 ml ou refrigerante de no mínimo 350 ml. As refeições deverão ser fornecidas em embalagens individuais descartáveis adequadas para transporte e consumo, com fornecimento de talheres descartáveis quando solicitado.	UNIDADE	400

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento de mercado (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas disponíveis para atendimento da necessidade de fornecimento de refeições aos servidores do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC, especialmente aqueles que atuam em atividades operacionais externas, em situações que demandam permanência em campo durante o horário de refeição.

A análise das soluções possíveis considera aspectos técnicos, operacionais e econômicos, com foco na garantia da continuidade dos serviços públicos essenciais, na eficiência administrativa e na adequada prestação do suporte necessário às equipes operacionais da Autarquia.

Foram avaliadas as seguintes alternativas:

Solução 1 – Não realizar a contratação

Nesta alternativa, a Administração não disponibiliza qualquer solução estruturada para fornecimento de refeições aos servidores em campo, permanecendo a organização das refeições integralmente sob responsabilidade individual dos servidores durante a jornada de trabalho.

Embora não gere custos diretos à Administração, essa alternativa não atende à necessidade operacional identificada, uma vez que pode resultar em deslocamentos das equipes durante a execução dos serviços, aumento do tempo de resposta às ocorrências e possíveis interrupções nas atividades essenciais, especialmente em atendimentos emergenciais.

Solução 2 – Contratação de empresa única para fornecimento de refeições

A alternativa prevê a contratação de um único fornecedor para atendimento integral da demanda de refeições da Autarquia.

Apesar de viável sob o ponto de vista operacional, essa solução pode limitar a flexibilidade de atendimento, restringir a capacidade de resposta em diferentes regiões do município e concentrar o fornecimento em um único prestador, aumentando o risco de descontinuidade do serviço em caso de indisponibilidade.

Além disso, pode reduzir a competitividade e a possibilidade de obtenção de melhores condições de atendimento pela Administração.

Solução 3 – Credenciamento de empresas para fornecimento de refeições prontas (marmitas)

A solução consiste no credenciamento de empresas especializadas para fornecimento de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não alcoólica, conforme demanda do SAMA E.

O modelo de credenciamento permite a habilitação de múltiplos fornecedores, ampliando a rede de atendimento disponível, garantindo maior flexibilidade operacional e assegurando o fornecimento das refeições conforme a necessidade da Administração.

A solução proporciona maior eficiência na gestão da demanda, reduz riscos de descontinuidade, evita dependência de fornecedor único e possibilita atendimento mais ágil às equipes operacionais

Tabela de Análise das Possíveis Soluções			
Critério	Solução 1 – Não contratar	Solução 2 – Contratação única	Solução 3 – Credenciamento
Atendimento da necessidade	Não atende	Atende	Atende integralmente
Continuidade do serviço	Baixa	Média	Alta
Flexibilidade operacional	Baixa	Baixa	Alta
Risco de interrupção	Alto	Médio	Baixo
Viabilidade operacional	Baixa	Alta	Alta
Economicidade	Alta	Média	Alta
Dependência de fornecedor	Nula	Alta	Baixa
Vantagem global	Baixa	Média	Alta

Conclusão da escolha da solução:

Após a análise das alternativas de mercado disponíveis para atendimento da necessidade de fornecimento de refeições aos servidores do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC, conclui-se que a **Solução 3 – Credenciamento de empresas para fornecimento de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não alcoólica** é a alternativa mais adequada para atendimento da demanda identificada.

A solução escolhida demonstra-se tecnicamente viável, operacionalmente adequada e economicamente vantajosa, considerando a natureza das atividades desempenhadas pelas equipes operacionais, que frequentemente atuam em campo, em diferentes localidades do município e, por vezes, em situações emergenciais que exigem continuidade imediata dos serviços.

O modelo de credenciamento permite maior flexibilidade administrativa, ampliando a rede de fornecedores disponíveis e possibilitando atendimento ágil e descentralizado, de acordo com a necessidade operacional do SAMA E. Além disso, reduz o risco de descontinuidade no fornecimento, evita dependência de fornecedor único e assegura maior eficiência na gestão da demanda.

Sob o aspecto econômico, trata-se de solução que favorece a contratação sob demanda, evitando desperdícios e contratações desnecessárias, bem como possibilitando melhor adequação dos recursos públicos ao consumo efetivo.

Dessa forma, a solução selecionada atende de maneira mais satisfatória ao interesse público, estando alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público e vantajosidade, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, revelando-se a alternativa mais adequada para suporte às atividades operacionais do SAMA E.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A estimativa do valor da contratação foi elaborada a partir de pesquisa de preços realizada em fontes oficiais de consulta pública, incluindo o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e o Farol de Transparência do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina (TCE/SC), que fornecem parâmetros de mercado atualizados e compatíveis com contratações similares realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública.

A utilização dessas bases de dados possibilitou a análise de preços praticados para objetos de natureza equivalente, permitindo a formação de referência de valores condizente com a realidade de mercado e com as especificações previstas para o presente objeto.

Com base nas informações levantadas, foi estabelecido o valor estimado da contratação em **R\$ 14.000,00 (quatorze mil reais)**, montante considerado compatível com a demanda operacional do SAMA E, adequado ao porte da contratação e proporcional às necessidades identificadas no planejamento.

A metodologia adotada observa os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e transparência, assegurando que a estimativa de preços seja fundamentada em dados oficiais e confiáveis, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, conferindo maior segurança, previsibilidade e credibilidade ao processo de contratação pública.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A solução escolhida consiste no **credenciamento de empresas especializadas para fornecimento de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não**

alcoólica, destinadas ao atendimento das necessidades operacionais do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC.

O modelo de credenciamento possibilita a habilitação prévia de múltiplos fornecedores que atendam aos requisitos técnicos, sanitários e administrativos estabelecidos pela Administração, permitindo que o fornecimento das refeições ocorra de forma descentralizada e sob demanda, conforme a necessidade das equipes operacionais em campo.

As refeições serão fornecidas de forma individualizada, prontas para consumo, devidamente acondicionadas em embalagens adequadas, garantindo condições de higiene, conservação e qualidade alimentar. O fornecimento incluirá, obrigatoriamente, refeição completa e bebida não alcoólica, conforme especificações a serem detalhadas no Termo de Referência.

A execução do objeto ocorrerá de maneira parcelada, conforme a demanda efetiva do SAMA E, não havendo obrigatoriedade de consumo mínimo, tampouco exclusividade entre os fornecedores credenciados. A Administração poderá acionar os credenciados conforme critérios de disponibilidade, localização, agilidade no atendimento e necessidade operacional.

A solução adotada visa assegurar suporte adequado às atividades desempenhadas pelas equipes operacionais, que frequentemente atuam em campo, inclusive em situações emergenciais e em locais de difícil acesso, garantindo condições adequadas de alimentação sem comprometer a continuidade dos serviços públicos essenciais.

Dessa forma, a solução escolhida proporciona maior flexibilidade administrativa, eficiência operacional e economicidade, contribuindo para a melhoria da capacidade de resposta do SAMA E e para a manutenção da regularidade dos serviços prestados à população.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não se aplica o parcelamento do objeto na presente contratação, uma vez que a solução pretendida consiste em um único item, correspondente ao fornecimento de refeição pronta para consumo (marmita), acompanhada de bebida não alcoólica, constituindo uma solução única e indivisível para atendimento da necessidade administrativa identificada.

A refeição e a bebida compõem um conjunto fornecido de forma integrada, não havendo viabilidade técnica, operacional ou econômica na sua segregação em itens distintos, pois tal medida não proporcionaria ganhos de competitividade, economicidade ou eficiência para a Administração.

Além disso, considerando que a contratação será realizada por meio de credenciamento, o modelo já possibilita a ampla participação de empresas interessadas que atendam aos requisitos estabelecidos, assegurando competitividade e isonomia entre os participantes.

Dessa forma, conclui-se que o não parcelamento do objeto mostra-se tecnicamente adequado, economicamente vantajoso e compatível com as características da contratação, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

10. Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo e adequado de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não alcoólica, aos servidores do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC que estejam em atividades operacionais externas, contribuindo para a manutenção da eficiência, produtividade e continuidade dos serviços públicos prestados pela Autarquia.

São resultados esperados da contratação:

- a) Garantir alimentação adequada aos servidores durante a execução de atividades operacionais realizadas fora da sede administrativa;
- b) Assegurar condições que favoreçam o bem-estar, a saúde e a segurança dos trabalhadores durante a jornada de trabalho;
- c) Evitar interrupções ou deslocamentos desnecessários das equipes para realização de refeições, otimizando o tempo disponível para a execução dos serviços;
- d) Contribuir para a continuidade e agilidade das atividades de manutenção, operação e atendimento das demandas relacionadas aos sistemas de abastecimento de água e esgotamento sanitário;
- e) Possibilitar o atendimento das necessidades da Administração de forma flexível, por meio do credenciamento de empresas aptas a fornecer as refeições conforme a demanda efetiva;
- f) Promover maior eficiência administrativa na gestão do fornecimento de alimentação aos servidores, garantindo a adequada relação entre custo e benefício para a Administração Pública.

Dessa forma, a contratação busca proporcionar suporte logístico às equipes operacionais do SAMA E, assegurando condições adequadas para o desempenho de suas atividades e contribuindo para a qualidade e continuidade dos serviços essenciais prestados à população.

11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Previamente à formalização da contratação, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar a adequada execução do objeto e o atendimento eficiente das necessidades institucionais, observando os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Inicialmente, será realizada a consolidação da pesquisa de preços e da estimativa de valor da contratação, mediante análise de contratações similares, consultas a fornecedores do ramo e demais fontes admitidas pela legislação, de modo a garantir a compatibilidade dos preços estimados com os praticados no mercado e a adequada previsão orçamentária para suporte da despesa.

A Administração também promoverá a definição dos critérios operacionais para execução do objeto, incluindo as condições de fornecimento das refeições, composição mínima dos cardápios, padrão de qualidade dos alimentos, fornecimento de bebida não alcoólica, horários de

atendimento, locais de retirada ou entrega, bem como demais requisitos necessários para o adequado atendimento das demandas das equipes operacionais do SAMA E.

Deverá ainda ser realizado o levantamento e a confirmação da demanda estimada, considerando o histórico de consumo, a quantidade de servidores que atuam em atividades externas e as necessidades operacionais da Autarquia, visando ao correto dimensionamento da contratação e à utilização eficiente dos recursos públicos.

Após a habilitação e credenciamento das empresas interessadas, a Administração fornecerá as orientações complementares necessárias à execução contratual, especialmente quanto aos procedimentos para solicitação, autorização, controle e fiscalização do fornecimento das refeições.

Além disso, será efetuada a verificação da regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e demais condições de habilitação exigidas dos credenciados, garantindo que somente empresas aptas e em conformidade com a legislação vigente integrem o rol de fornecedores habilitados.

Por fim, será designado servidor ou comissão responsável pela gestão e fiscalização contratual, competindo-lhe acompanhar a execução dos serviços, verificar a qualidade das refeições fornecidas, controlar as quantidades efetivamente consumidas e assegurar o fiel cumprimento das condições estabelecidas no edital, no termo de referência e nos respectivos instrumentos contratuais.

12. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Após análise da necessidade administrativa que fundamenta a presente contratação, verifica-se que não existem contratações correlatas ou interdependentes cuja realização seja condição para a execução do objeto pretendido.

O credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não alcoólica, possui natureza autônoma e operacional própria, podendo ser executado independentemente da celebração de outros contratos ou da aquisição de bens e serviços complementares.

Ressalta-se que a presente contratação destina-se exclusivamente ao atendimento das necessidades alimentares dos servidores do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC durante a execução de atividades operacionais, não dependendo de infraestrutura adicional, equipamentos específicos ou outras contratações prévias para sua implementação.

Dessa forma, conclui-se que não há contratações correlatas ou interdependentes relevantes a serem consideradas para fins de planejamento, contratação ou execução do objeto, nos termos do art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

O credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não alcoólica, destinado ao atendimento das necessidades operacionais do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC, apresenta baixo potencial de impacto ambiental direto. Entretanto, considerando a natureza da atividade, podem ocorrer impactos indiretos relacionados ao consumo de insumos,

geração de resíduos e descarte de materiais utilizados no acondicionamento e fornecimento das refeições.

Impacto relacionado ao consumo de recursos naturais

- Descrição: A produção das refeições envolve o uso de alimentos de origem vegetal e animal, além do consumo de água, energia e insumos utilizados no preparo, higienização e conservação dos alimentos.
- Medidas mitigadoras: Incentivar a adoção de boas práticas de produção pelas empresas credenciadas, incluindo o uso racional de água e energia, além da priorização de fornecedores que adotem práticas sustentáveis na cadeia produtiva de alimentos.

Impacto relacionado à geração de resíduos sólidos

- Descrição: A execução do objeto pode gerar resíduos orgânicos provenientes de restos de alimentos, bem como resíduos recicláveis e não recicláveis oriundos das embalagens utilizadas no fornecimento das marmitas e bebidas.
- Medidas mitigadoras: Estimular a utilização de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis; promover a correta segregação e destinação dos resíduos; e incentivar práticas de redução do desperdício de alimentos, tanto na preparação quanto na distribuição das refeições.

Impacto relacionado ao transporte e logística de entrega

- Descrição: O transporte das refeições até os locais de entrega pode gerar impactos indiretos, como emissão de gases poluentes e consumo de combustíveis fósseis.
- Medidas mitigadoras: Priorizar rotas otimizadas de entrega, utilização de veículos em bom estado de conservação e, sempre que possível, adoção de práticas logísticas que reduzam deslocamentos desnecessários e emissões de poluentes.

Impacto relacionado ao descarte de embalagens

- Descrição: O uso de embalagens descartáveis para acondicionamento das refeições e bebidas pode contribuir para o aumento da geração de resíduos sólidos urbanos.
- Medidas mitigadoras: Exigir, sempre que possível, a utilização de embalagens com menor impacto ambiental, recicláveis ou biodegradáveis, bem como orientar quanto ao descarte adequado dos materiais utilizados.

Conclusão

Conclui-se que a contratação apresenta baixo impacto ambiental, sendo os efeitos identificados predominantemente indiretos e plenamente mitigáveis. A adoção das medidas propostas, aliada à observância da legislação ambiental vigente e às boas práticas de sustentabilidade pelas empresas credenciadas, contribui para a redução dos impactos ambientais, promovendo a eficiência na execução do objeto e o uso responsável dos recursos públicos.

14. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Após a análise dos elementos técnicos, operacionais, administrativos e financeiros que compõem o presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que o credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas para consumo (marmitas), acompanhadas de bebida não alcoólica, mostra-se plenamente adequado, necessário e compatível com o atendimento da demanda do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto – SAMA E de Nova Trento/SC.

A necessidade da contratação está diretamente relacionada ao suporte alimentar dos servidores que desempenham atividades operacionais externas, especialmente em ações de manutenção, reparo, ampliação e operação dos sistemas de abastecimento de água e esgotamento sanitário, garantindo melhores condições de trabalho, continuidade dos serviços e maior eficiência na execução das atividades institucionais.

O fornecimento das refeições contribui para a manutenção da produtividade das equipes, evitando deslocamentos desnecessários para alimentação durante a jornada de trabalho e assegurando condições adequadas de saúde, bem-estar e segurança aos servidores envolvidos nas atividades de campo.

Verifica-se ainda que o modelo de credenciamento adotado apresenta-se como solução mais adequada sob os aspectos técnico e operacional, uma vez que permite a contratação de mais de um fornecedor habilitado, assegurando maior flexibilidade, continuidade no atendimento e redução de riscos de desabastecimento, conforme a demanda efetiva da Administração.

Do ponto de vista econômico, a solução proporciona maior competitividade e vantajosidade, na medida em que possibilita a contratação de fornecedores com preços compatíveis com o mercado, observados os critérios estabelecidos no edital e na legislação vigente, em consonância com os princípios da eficiência e economicidade.

Dessa forma, conclui-se que a presente contratação atende plenamente ao interesse público, estando alinhada aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, continuidade do serviço público e vantajosidade, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, sendo recomendada sua implementação para atendimento das necessidades operacionais do SAMA E.

Nova Trento/SC, 02 de Julho de 2026.

Emiliana S. D. Zanandrea
Auxiliar Administrativo - Matrícula 53