Prefeitura Municipal
de Angelina

ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1. Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) representa a fase inicial do planejamento da contratação, que tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa, por registro de preços, para eventual e/ou futura contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições para consumo imediato tipo "buffet" na sede da vencedora e refeições individuais prontas, do tipo marmitex no Distrito de Barra Clara, devidamente acondicionadas, visando assegurar alimentação adequada, segura e padronizada aos servidores municipais em serviço e demais situações de interesse público da Prefeitura Municipal de Angelina/SC.

1.2. O presente documento tem como finalidade apresentar a análise e a justificativa técnica que fundamentam a necessidade da prestação do serviço, servindo como base para a condução do processo licitatório. Busca-se, por meio deste estudo, assegurar que a contratação ocorra de forma eficiente, eficaz e economicamente vantajosa, alinhada às prioridades da Administração Municipal e aos princípios que regem a gestão pública.

1.3. Este ETP está em conformidade com as diretrizes e exigências estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre as normas gerais de licitação e contratação no âmbito da Administração Pública, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade e transparência.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de garantir o fornecimento de alimentação adequada aos servidores da Prefeitura Municipal de Angelina/SC que desempenham atividades institucionais em jornadas que inviabilizam o retorno às suas residências ou às dependências da Administração para realização das refeições, bem como em situações que demandem permanência em serviço durante o período de almoço ou jantar.

2.2. A contratação contempla o fornecimento de refeições na modalidade buffet (servidas na sede da empresa contratada) e de refeições prontas do tipo marmitex (devidamente acondicionadas para transporte), visando atender, principalmente: a) Servidores lotados na Secretaria Municipal de Infraestrutura e Mobilidade; b) Demais órgãos da Administração Municipal que executam atividades externas, serviços de campo, manutenção de vias, apoio operacional, fiscalizações e outras ações de interesse público.

2.3. A disponibilização de refeições adequadas contribui para a manutenção das condições de saúde, segurança e bem-estar dos servidores, favorecendo a continuidade e a eficiência dos serviços públicos, reduzindo interrupções nas atividades e evitando deslocamentos desnecessários durante a jornada de trabalho.

2.4. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) justifica-se pela impossibilidade de prever, com exatidão, o quantitativo exato de refeições demandadas ao longo da vigência da ata. Esse modelo permite contratações fracionadas conforme a demanda efetiva da Administração, garantindo maior flexibilidade, eficiência na gestão dos recursos públicos, economicidade e mitigação de desperdícios.

2.5. Dessa forma, o processo licitatório mostra-se indispensável para assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e demais normas correlatas.

3. UNIDADE REQUISITANTE

Setor Requisitante (Unidade|Setor|Departamento):	Responsável
Secretaria Municipal de Infraestrutura e Mobilidade	Diocézio da Silva

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma de Registro de Preços, em sessão pública a ser realizada na Plataforma de Licitações BNC, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por item, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. O objeto caracteriza-se como fornecimento de bem/serviço comum, uma vez que as refeições do tipo buffet e marmitex possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos no Termo de Referência anexo ao edital, podendo ser especificadas por meio de requisitos usuais de mercado, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

4.3. Poderão participar da licitação empresas cujo objeto social seja compatível com o fornecimento de refeições preparadas, devendo comprovar o atendimento aos requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica, nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133/2021.

4.4. A contratada deverá possuir estrutura física, equipamentos, utensílios, pessoal qualificado e demais recursos necessários à adequada execução do objeto, responsabilizando-se integralmente pelo preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e fornecimento das refeições.

4.5. Todas as refeições deverão ser preparadas em estabelecimento regularizado perante os órgãos competentes, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, especialmente as expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pela Vigilância Sanitária Municipal e demais legislações aplicáveis, garantindo a qualidade, higiene e segurança alimentar.

4.6. Os alimentos utilizados deverão ser de boa procedência, dentro do prazo de validade e armazenados em condições adequadas, sendo vedada a utilização de produtos impróprios para consumo ou que comprometam a qualidade das refeições.

4.7. As refeições do tipo marmitex deverão ser fornecidas em embalagens apropriadas para alimentos, devidamente lacradas, resistentes ao transporte e capazes de preservar a temperatura, a qualidade e a integridade dos alimentos até o momento da entrega.

4.8. O fornecimento das refeições deverá ocorrer conforme as solicitações da Administração Municipal, nos quantitativos e horários indicados nas ordens de fornecimento, observando rigorosamente os prazos estabelecidos pela Secretaria requisitante.

4.9. Para as refeições na modalidade buffet, o atendimento deverá ocorrer nas dependências da empresa contratada, em ambiente limpo, organizado, com instalações adequadas, observando as normas de higiene, acessibilidade e segurança, oferecendo condições apropriadas para o atendimento dos servidores municipais.

4.10. A empresa contratada deverá disponibilizar equipe suficiente e devidamente capacitada para garantir a qualidade do atendimento e do fornecimento das refeições durante toda a vigência da contratação.

4.11. A contratada será responsável por todos os custos decorrentes da execução do objeto, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, embalagens, transporte, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, seguros e demais despesas necessárias ao fiel cumprimento do contrato, não cabendo qualquer ônus adicional à Administração.

4.12. Considerando a necessidade de preservar a qualidade das refeições, garantir o atendimento dentro dos horários estabelecidos pela Administração e evitar deslocamentos excessivos dos servidores municipais, especialmente daqueles que utilizarão o serviço de buffet, a empresa contratada deverá possuir estabelecimento localizado em um raio máximo de 05 (cinco) quilômetros dos locais de entrega, conforme o local de atendimento indicado na respectiva ordem de fornecimento. Tal exigência fundamenta-se no interesse público, na eficiência da prestação do serviço e na preservação da qualidade dos alimentos, especialmente quanto às condições de transporte, conservação e temperatura das refeições, não configurando restrição indevida à competitividade, conforme devidamente justificado neste Estudo Técnico Preliminar.

4.13. As refeições do tipo marmitex deverão ser entregues pela contratada nos locais indicados pela Administração, conforme especificado em cada Ordem de Fornecimento, observando rigorosamente os horários estabelecidos, de forma a garantir a manutenção da temperatura, da qualidade e das condições adequadas para o consumo. Todas as despesas decorrentes do transporte, logística, acondicionamento e entrega correrão por conta exclusiva da contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

4.14. Os itens, os quantitativos estimados e as respectivas unidades de medida estão descritos no quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.
1	**BARRA CLARA** - Refeições acondicionadas em embalagens descartáveis contendo peso mínimo de 795 gramas de alimento e máximo de 875 gramas de alimento, contendo: **02 saladas:** Folhosos em porção de 25 gramas, e verduras/legumes crus/cozidos em porção de 60 gramas; **01 prato principal:** Carne bovina preparada em porção de 120 gramas, carne suína preparada em porção de 120 gramas ou frango preparado em porção de 200 gramas – de forma intervalada; **01 guarnição:** Massas variadas ou legumes ou tubérculos refogados/ preparados em porção de 140 gramas; **01 arroz:** Branco cozido em porção de 300 gramas; **01 feijão:** preto ou carioca cozido em porção de 150 gramas.	UN	15.000

4.15. Os serviços serão executados no território do Município de Angelina/SC, nas frentes de trabalho e comunidades a serem indicadas pela Administração no momento da emissão de cada ordem de fornecimento.

4.16. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, na forma do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, mantidas as condições e a vantajosidade da proposta registrada.

5. PREVISÃO NO PLANO ANUAL

5.1. Considerando que o Plano de Contratações Anual (PCA) encontra-se em fase de elaboração, não é possível, no momento, vincular a presente contratação a uma previsão específica nele constante. Ressalta-se, contudo, que a necessidade da contratação decorre de demanda identificada pela Administração no exercício de suas atribuições, exigindo planejamento e adoção de providências para a adequada execução das ações pretendidas. Registra-se, ainda, que os recursos necessários à cobertura das despesas encontram-se devidamente previstos no Orçamento Geral do Município, sendo a contratação custeada com recursos financeiros próprios.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E PREÇOS

6.1. As quantidades estimadas foram definidas com base no histórico de contratações anteriores realizadas pela Administração para objeto idêntico ou similar, considerando o volume de serviços efetivamente executado em exercícios pretéritos, bem como a demanda projetada para as atividades de infraestrutura a serem desenvolvidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

6.2. A pesquisa de preços foi realizada nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante a obtenção de orçamentos junto a fornecedores do ramo do objeto, adotando-se como valor de referência a média dos preços coletados, com o descarte dos valores manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, de modo a assegurar a compatibilidade dos preços com aqueles praticados no mercado.

6.3. As quantidades estimadas e os valores de referência unitários e totais, por item, são os constantes do quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR MÁX. UNITÁRIO	VALOR MÁX. TOTAL
1	**BARRA CLARA** - Refeições acondicionadas em embalagens descartáveis contendo peso mínimo de 795 gramas de alimento e máximo de 875 gramas de alimento, contendo: **02 saladas:** Folhosos em porção de 25 gramas, e verduras/legumes crus/cozidos em porção de 60 gramas; **01 prato principal:** Carne bovina preparada em porção de 120 gramas, carne suína preparada em porção de 120 gramas ou frango preparado em porção de 200 gramas – de forma intervalada; **01 guarnição:** Massas variadas ou legumes ou tubérculos refogados/ preparados em porção de 140 gramas;	UN	15.000	R$ 27,66	R$ 414.900,00

	01 arroz: Branco cozido em porção de 300 gramas; **01 feijão:** Preto ou carioca cozido em porção de 150 gramas.				

6.4. O mapa comparativo de preços, com a identificação dos fornecedores consultados, das datas de coleta e da memória de cálculo, integra o presente processo administrativo na forma de anexo, nos termos do art. 23, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Estima-se para a contratação almejada o valor global de R$ 414.900,00 (quatrocentos e quatorze mil e novecentos reais).

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A realização do levantamento de mercado constitui etapa essencial do planejamento da contratação pública, tendo por finalidade assegurar à Administração a obtenção da proposta mais vantajosa, em observância aos princípios da economicidade, eficiência, competitividade e planejamento previstos na Lei Federal nº 14.133/2021. Conforme entendimento consolidado pelo Tribunal de Contas da União (TCU), compete à Administração avaliar as soluções disponíveis no mercado, identificando a alternativa mais adequada ao atendimento do interesse público e evitando a adoção de exigências que possam restringir indevidamente a competitividade do certame.

8.2. O levantamento de mercado compreendeu a análise das alternativas disponíveis para atendimento da necessidade da Administração, bem como a justificativa técnica e econômica da solução escolhida, em conformidade com o disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3. Na análise das soluções existentes, foram considerados os seguintes aspectos:

8.3.1. Capacidade Operacional da Administração: Avaliou-se a possibilidade de execução direta do fornecimento de refeições pela Administração Municipal, verificando-se que o Município não dispõe de estrutura física, cozinha industrial, equipamentos, veículos apropriados, equipe técnica especializada e recursos operacionais suficientes para produzir, acondicionar e distribuir refeições em quantidade e qualidade compatíveis com as necessidades dos servidores municipais, especialmente daqueles que desempenham atividades externas.

8.3.2. Custo e Impacto Orçamentário: A implantação e manutenção de estrutura própria para produção de refeições demandaria elevados investimentos em instalações, equipamentos, aquisição de insumos, contratação de nutricionistas, cozinheiros e auxiliares, além de despesas permanentes com manutenção, energia elétrica, água, gás, transporte, controles sanitários e demais custos operacionais. A contratação de empresa especializada revela-se mais econômica e eficiente, eliminando investimentos permanentes e permitindo o pagamento apenas das refeições efetivamente fornecidas.

8.3.3. Eficiência e Qualidade do Fornecimento: Empresas especializadas possuem estrutura adequada, equipe qualificada, equipamentos apropriados e processos padronizados para o preparo, acondicionamento e fornecimento de refeições, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade nutricional, segurança alimentar, pontualidade e regularidade no atendimento.

8.3.4. Atendimento às Demandas Operacionais: A contratação permitirá atender tanto os servidores que realizam refeições na modalidade buffet, nas dependências da empresa contratada, quanto aqueles que executam atividades externas, por meio do fornecimento de refeições do tipo marmitex, entregues diretamente nos locais indicados pela Administração, inclusive nas frentes de trabalho das equipes da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Mobilidade, assegurando maior eficiência, evitando deslocamentos desnecessários e reduzindo interrupções na execução dos serviços públicos.

8.3.5. Continuidade dos Serviços Públicos: A contratação garantirá a continuidade das atividades desenvolvidas pelas diversas Secretarias Municipais, proporcionando alimentação adequada aos servidores durante a jornada de trabalho, especialmente nos serviços externos, operacionais e de manutenção, contribuindo para a melhoria das condições de trabalho e da eficiência na prestação dos serviços públicos.

8.4. Diante da análise técnica, operacional e econômica realizada, concluiu-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, nas modalidades buffet e marmitex, representa a solução mais eficiente, econômica e vantajosa para a Administração Pública, assegurando qualidade, segurança alimentar, flexibilidade no atendimento das demandas e continuidade dos serviços públicos.

8.5. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da impossibilidade de definição prévia da quantidade exata de refeições que será necessária durante a vigência da contratação, permitindo que a Administração realize as aquisições de forma parcelada, conforme a demanda efetiva, promovendo economicidade, eficiência, melhor gestão dos recursos públicos e evitando desperdícios.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

9.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações e contratações públicas deverão observar o princípio do parcelamento quando este se mostrar técnica e economicamente viável, visando ampliar a competitividade sem prejuízo da eficiência e do ganho de escala.

9.2. No presente caso, o objeto será parcelado por itens específicos por modalidade e localidade de atendimento, estruturado da seguinte forma: a) Refeições (*Buffet* e/ou *Marmitex*) para atendimento no Distrito de Barra Clara.

9.3. O parcelamento por localidade geográfica justifica-se tecnicamente pela necessidade de observância do raio máximo de até 05 km de cada sede operacional, viabilizando o deslocamento dos servidores para consumo do *buffet* e garantindo que as refeições do tipo *marmitex* sejam entregues diretamente nas frentes de trabalho/obras do dia com a devida agilidade, higiene e em temperatura adequada para consumo imediato.

9.4. A concentração de cada região em um único fornecedor evita a dispersão de ordens de fornecimento, simplifica o controle de entrega diária em locais de obras e otimiza a fiscalização promovida pela Secretaria Municipal de Infraestrutura e Mobilidade.

9.5. A adoção do critério de julgamento de menor preço por item incentiva a participação dos estabelecimentos situados nos respectivos núcleos/distritos do Município, garante a viabilidade operacional das entregas de campo, fomenta a competitividade e preserva o interesse público, atendendo ao estipulado no art. 47 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. A presente contratação tem por objetivo assegurar o fornecimento contínuo e eficiente de refeições nas modalidades buffet e marmitex aos servidores da Prefeitura Municipal de Angelina/SC, garantindo alimentação adequada durante a jornada de trabalho e contribuindo para a continuidade da prestação dos serviços públicos.

10.2. Busca-se proporcionar melhores condições de trabalho aos servidores municipais, especialmente àqueles que desempenham atividades externas e operacionais, mediante o fornecimento de refeições de qualidade, preparadas em conformidade com as normas sanitárias vigentes e disponibilizadas nos horários e locais definidos pela Administração.

10.3. A contratação visa garantir maior eficiência operacional, reduzindo interrupções nas atividades desenvolvidas pelas equipes de campo, em especial da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Mobilidade, por meio da entrega de refeições do tipo marmitex diretamente nos locais onde os servidores estiverem executando serviços e obras no respectivo dia.

10.4. Pretende-se, ainda, assegurar economicidade na aplicação dos recursos públicos, mediante a contratação por demanda, por meio do Sistema de Registro de Preços, possibilitando que a Administração solicite apenas a quantidade de refeições efetivamente necessária, evitando desperdícios e promovendo a adequada gestão dos recursos públicos.

10.5. Como resultados pretendidos, espera-se melhorar as condições de saúde, bem-estar e produtividade dos servidores municipais, garantir a pontualidade no fornecimento das refeições, assegurar a qualidade e a segurança alimentar, reduzir deslocamentos desnecessários durante a jornada de trabalho e proporcionar maior eficiência na execução das atividades institucionais.

10.6. Espera-se, por fim, que a contratação contribua para a continuidade dos serviços públicos, o atendimento tempestivo das demandas das Secretarias Municipais, a otimização dos recursos públicos, a melhoria da organização administrativa e a satisfação do interesse público, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. O presente estudo não identificou a necessidade de realização de contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que o atendimento da demanda se dará integralmente por meio da contratação ora proposta.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. O objeto, por consistir no fornecimento de refeições, apresenta impactos ambientais de baixa magnitude, associados principalmente à geração de resíduos de embalagens descartáveis e de resíduos orgânicos. Como medida de mitigação, exigir-se-á da contratada a adoção de boas práticas de manipulação e de descarte adequado de resíduos, preferência por embalagens recicláveis ou biodegradáveis e observância às normas sanitárias e ambientais aplicáveis, em consonância com o art. 11, III, da Lei nº 14.133/2021.

12.2. Dessa forma, assegura-se que a contratação proposta observa a legislação vigente e preserva a responsabilidade do órgão público em adotar as medidas necessárias à mitigação de impactos ambientais, sempre em consonância com os princípios da sustentabilidade e da legalidade administrativa.

13. DA INVERSÃO DE FASES – JUSTIFICATIVA (ART. 17, § 1º, DA LEI Nº 14.133/2021)

13.1. Nos termos do art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, a fase de habilitação poderá, mediante ato motivado com explicitação dos benefícios decorrentes e desde que expressamente prevista no edital, anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

13.2. No presente certame, opta-se, motivadamente, pela inversão de fases, com a análise da habilitação previamente ao julgamento das propostas, em razão dos seguintes benefícios concretos para a Administração: **a)** redução do risco de recursos em cadeia na fase de habilitação, uma vez que o exame prévio e concentrado dos documentos de todos os interessados reúne a eventual litigiosidade em momento único do certame, evitando sucessivas inabilitações da licitante melhor classificada e as reaberturas de fase delas decorrentes; **b)** celeridade procedimental, considerando o histórico de licitantes inabilitados em certames anteriores com objeto idêntico ou similar, situação que, no rito ordinário, impõe convocações sucessivas das remanescentes, retrabalho da comissão e indesejado alongamento do procedimento; e **c)** maior segurança jurídica e previsibilidade, assegurando que somente licitantes plenamente habilitadas tenham suas propostas julgadas, em prestígio à eficiência e à economia processual.

13.3. A inversão de fases ora justificada constará expressamente do edital de licitação, conforme exigido pelo art. 17, § 1º, in fine, da Lei nº 14.133/2021.

14. DA ANÁLISE DE RISCOS

14.1. A presente análise de riscos tem por finalidade identificar os principais eventos que possam comprometer o planejamento da contratação, a seleção do fornecedor e a execução do Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições tipo buffet e de refeições prontas do tipo marmitex, permitindo a adoção de medidas preventivas e mitigadoras capazes de reduzir a probabilidade de ocorrência e minimizar os impactos à Administração Pública.

14.2. A gestão de riscos constitui etapa essencial do planejamento da contratação, em observância aos princípios da eficiência, do planejamento, da economicidade e da boa gestão dos recursos públicos, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

14.3. A seguir, apresenta-se a matriz de riscos elaborada para a presente contratação, contemplando os principais riscos identificados, sua probabilidade de ocorrência, impacto, grau de risco e as respectivas medidas de mitigação a serem adotadas durante a execução do procedimento licitatório e da futura contratação.

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Grau de Risco	Medidas de Mitigação
Estimativa inadequada da quantidade de refeições necessárias para atendimento das necessidades do Município	Média	Médio	Médio	Levantamento prévio das necessidades das Secretarias Municipais, considerando o histórico de consumo, eventos, atividades e demais demandas previstas, bem como utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo contratações conforme a demanda efetiva.
Pesquisa de preços insuficiente ou	Baixa	Alto	Médio	Realização de pesquisa de preços conforme a Lei nº 14.133/2021, considerando fornecedores do

incompatível com os valores de mercado				ramo, contratações similares, atas de registro de preços e demais fontes de pesquisa disponíveis.
Baixa competitividade no certame licitatório	Baixa	Médio	Baixo	Elaboração de especificações e condições de fornecimento compatíveis com o objeto, evitando exigências desnecessárias ou restritivas, ampla divulgação do edital e realização de Pregão Eletrônico.
Atraso na conclusão do processo licitatório	Média	Alto	Alto	Planejamento antecipado da contratação, adequada instrução processual e acompanhamento dos prazos das etapas do procedimento licitatório.
Participação de empresa sem capacidade para fornecer as refeições nas condições estabelecidas	Média	Alto	Alto	Exigência dos documentos de habilitação compatíveis com o objeto, bem como comprovação de capacidade técnica e atendimento às demais condições previstas no edital, quando cabível.
Fornecimento de refeições em desacordo com as especificações, qualidade ou condições estabelecidas no edital.	Média	Alto	Alto	Definição detalhada das características das refeições, padrões mínimos de qualidade, condições de apresentação e fornecimento, além de conferência pela fiscalização e possibilidade de recusa das refeições em desacordo.
Problemas relacionados às condições de higiene, manipulação, armazenamento e conservação dos alimentos.	Média	Alto	Alto	Exigência de observância das normas sanitárias aplicáveis, manutenção das condições adequadas de higiene, manipulação, armazenamento e conservação dos alimentos, além da fiscalização das condições de fornecimento.
Atraso na entrega das refeições prontas do tipo marmitex.	Média	Alto	Alto	Estabelecimento de horários e prazos para entrega, definição clara das condições de fornecimento, fiscalização do cumprimento dos horários e aplicação das penalidades

				cabíveis em caso de descumprimento.
Interrupção ou indisponibilidade do fornecimento pela empresa contratada.	Baixa	Alto	Médio	Previsão de sanções administrativas e penalidades contratuais, possibilidade de convocação de fornecedor remanescente, quando cabível, e manutenção de planejamento que permita à Administração adotar medidas alternativas para evitar a interrupção do atendimento.
Cancelamento ou redução da demanda por refeições.	Média	Médio	Médio	Utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo que as contratações sejam realizadas de acordo com a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.
Variação significativa da demanda durante a vigência da Ata de Registro de Preços.	Média	Médio	Médio	Estabelecimento de quantitativos estimados com base em levantamento prévio das necessidades e utilização do Sistema de Registro de Preços para possibilitar contratações parceladas conforme a demanda efetiva.
Inexecução total ou parcial das obrigações pela contratada.	Baixa	Alto	Médio	Previsão de sanções administrativas, penalidades contratuais e demais medidas previstas na Lei nº 14.133/2021, inclusive convocação de licitante remanescente, quando cabível.

14.4. Dentre os riscos identificados, aqueles classificados como de grau alto receberam medidas preventivas específicas voltadas à mitigação de seus impactos. Considerando as ações propostas, conclui-se que os riscos mapeados não comprometem a viabilidade da contratação, sendo plenamente administráveis durante as fases de planejamento, seleção do fornecedor e execução contratual, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. O estudo técnico preliminar conclui pela viabilidade da contratação. A contratação é necessária para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Angelina, está de acordo com a legislação e é viável em termos de mercado e competitividade. A aquisição cumpre as finalidades propostas.

16. APROVAÇÃO E ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS

16.1. Este estudo técnico preliminar serve como base para a elaboração do edital de licitação, garantindo a transparência e eficiência no processo de contratação estabelecido pela Lei 14.133/2021.

Angelina/SC, 13 de outubro de 2026.

DIOCÉZIO DA SILVA
Secretário Municipal de Infraestrutura e Mobilidade