



# CISLAGOS

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DA REGIÃO DOS LAGOS DO SUL DE MINAS

CNPJ 01.243.423/0001-03

Telefax: (35) 3292-1298  
Rua Cel. Pedro Corrêa, 234  
CEP 37130-000 - Alfenas - MG

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### **INTRODUÇÃO**

A presente demanda visa à contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, a serem disponibilizadas durante as reuniões, eventos técnicos, assembleias e demais atividades institucionais realizadas pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde dos Municípios da Região dos Lagos do Sul de Minas – CISLAGOS, com sede administrativa em Alfenas/MG.

Este documento visa apresentar de forma fundamentada a necessidade da contratação dos serviços citados, bem como subsidiar a elaboração do Termo de Referência e a condução do processo licitatório, conforme determina a Lei nº 14.133/2021.

### **I - DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

O fornecimento de refeições é essencial para a manutenção da qualidade e da eficiência dos eventos e encontros promovidos pelo consórcio. A alimentação adequada favorece o bem-estar dos participantes, contribui para a produtividade das atividades realizadas e evita interrupções nas programações institucionais por deslocamentos em busca de alimentação externa.

A contratação é necessária para garantir o suporte logístico adequado aos participantes dos eventos organizados pela entidade, que envolvem representantes dos municípios consorciados, equipe técnica, palestrantes, autoridades públicas e demais convidados, assegurando-lhes condições adequadas de acolhimento, conforto e alimentação durante as atividades.

Sendo assim, a prestação do serviço por empresa especializada garante o cumprimento das normas sanitárias, a qualidade dos alimentos e a logística necessária para atender à demanda com pontualidade e eficiência.

### **II - PREVISÃO NO PCA**

Em que pese não ter sido elaborado para o exercício de 2026 Plano de Contratação Anual (PCA), a presente contratação tem previsão no orçamento anual do CISLAGOS e está em consonância com o planejamento das ações do Consórcio.

### **III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**



# CISLAGOS

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DA REGIÃO DOS LAGOS DO SUL DE MINAS

CNPJ 01.243.423/0001-03

Telefax: (35) 3292-1298  
Rua Cel. Pedro Corrêa, 234  
CEP 37130-000 - Alfenas - MG

A empresa contratada deverá ser especializada na prestação de serviços de alimentação, com experiência comprovada no fornecimento de refeições prontas destinadas ao consumo em reuniões, assembleias e demais atividades de caráter institucional promovidas pelo CISLAGOS. O fornecimento deverá ocorrer de forma pontual, conforme demanda previamente informada pela administração, atendendo aos cronogramas das atividades realizadas.

A contratada deverá apresentar regularidade jurídica e sanitária, incluindo alvará da Vigilância Sanitária e demais autorizações exigidas pelos órgãos de fiscalização, além da obrigatoriedade de emissão de nota fiscal eletrônica para cada fornecimento realizado.

O cardápio oferecido deverá ser balanceado, com opções diversificadas e possibilidade de adequação a diferentes restrições alimentares (intolerância à lactose, alergia ao glúten, dietas vegetarianas, entre outras). As refeições deverão ser preparadas e entregues em conformidade com os padrões de qualidade e higiene, respeitando as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais regulamentações aplicáveis.

É imprescindível que a empresa esteja sediada ou possua unidade de atendimento no município de Alfenas/MG, tendo em vista que o CISLAGOS possui sua sede administrativa neste município e que todas as reuniões, assembleias e atividades institucionais ocorrem, prioritariamente, em sua sede. Tal exigência visa assegurar agilidade na entrega das refeições, confiabilidade na logística e economicidade do serviço, evitando deslocamentos de longa distância que poderiam comprometer o cumprimento dos prazos e a qualidade dos alimentos fornecidos.

#### IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Com base no histórico de eventos do CISLAGOS e no planejamento anual, estima-se a necessidade aproximada para 12 meses:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Estimada Anual
1	Serviço de fornecimento de refeições por quilo (kg), no formato self-service, com variedade de opções de proteínas, guarnições, saladas e acompanhamentos, atendendo aos critérios de qualidade, higiene e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente	KG	1000
2	Suco natural de fruta. Sabores variados (laranja, limão, morango, abacaxi, entre outros)	UN	1000



3	Refrigerante lata 350 ml	UN	1000
4	Água mineral com e sem gás 500 ml	UN	1000

## V - LEVANTAMENTO DE MERCADO

O mercado local de alimentação oferece diversas formas para atendimento da demanda do CISLAGOS quanto ao fornecimento de refeições prontas destinadas às reuniões, assembleias e atividades institucionais. As principais alternativas identificadas são:

### 1. **Preparação interna das refeições pelo próprio consórcio**

Embora teoricamente possível, a preparação das refeições nas dependências do CISLAGOS se mostra inviável, tendo em vista a inexistência de estrutura física, equipamentos, equipe especializada e licenciamento sanitário necessário para a manipulação e preparo de alimentos. Além disso, essa modalidade demandaria investimentos significativos e não condiz com a natureza eventual e pontual da demanda por alimentação.

### 2. **Restaurantes com sistema de comida a quilo (self-service)**

Esta opção se mostra como a mais indicada, especialmente pela flexibilidade, variedade de pratos e adequação ao atendimento pontual. Os restaurantes com serviço de self-service permitem que os participantes se sirvam de acordo com suas preferências e restrições alimentares, garantindo maior satisfação e controle de porções. Além disso, a ampla oferta desse modelo no município de Alfenas/MG torna viável sua adoção com bom custo-benefício.

### 3. **Restaurantes com serviço de entrega (delivery)**

Muitos restaurantes locais oferecem entrega de marmiteix ou refeições embaladas individualmente. Essa opção é adequada principalmente para atividades com número reduzido de participantes e quando há necessidade de agilidade na distribuição da alimentação. Entretanto, o consórcio não disponibiliza de em sua estrutura um ambiente adequado para um grande número de pessoas fazer as refeições.

### 4. **Restaurantes com fornecimento sob encomenda para grupos**

Alguns estabelecimentos aceitam pedidos programados para fornecimento a grupos fechados, com possibilidade de entrega ou retirada no local. Essa alternativa permite organização prévia e definição do cardápio, sendo útil para reuniões maiores ou em datas



# CISLAGOS

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DA REGIÃO DOS LAGOS DO SUL DE MINAS

CNPJ 01.243.423/0001-03

Telefax: (35) 3292-1298  
Rua Cel. Pedro Corrêa, 234  
CEP 37130-000 - Alfenas - MG

já previstas.

## 5. Empresas de alimentação institucional

Empresas especializadas em alimentação corporativa ou institucional oferecem serviços com cardápios padronizados e adaptáveis a necessidades específicas. No entanto, esse modelo é mais comum em contratos de fornecimento contínuo (como em escolas e hospitais), o que pode não se adequar à natureza eventual da demanda do CISLAGOS.

## VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor da contratação será calculado no momento da formação das cotações de mercado, que ocorrerá juntamente a elaboração do Termo de Referência.

## VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de estabelecimento do ramo alimentício (restaurante) apto a fornecer refeições prontas, comercializadas por quilograma (kg), destinadas ao atendimento das demandas institucionais do Consórcio Intermunicipal de Saúde dos Municípios da Região dos Lagos do Sul de Minas – CISLAGOS, com sede em Alfenas.

O objeto compreende o fornecimento contínuo e sob demanda de refeições completas, balanceadas e adequadas ao consumo imediato, durante a realização de reuniões administrativas, eventos técnicos, assembleias e demais atividades institucionais promovidas pelo Consórcio.

A execução contratual deverá assegurar:

- Disponibilização de refeições prontas no sistema “self-service por peso (kg)”, com variedade mínima de preparações que contemplem itens básicos (arroz, feijão, proteínas, guarnições, saladas e complementos);
- Observância às normas sanitárias vigentes, incluindo boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos;
- Capacidade de atendimento compatível com a demanda estimada de participantes nos eventos institucionais;
- Fornecimento em local apropriado, com estrutura física adequada para acomodação dos usuários, ou, alternativamente, disponibilização para retirada/fornecimento conforme



# CISLAGOS

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DA REGIÃO DOS LAGOS DO SUL DE MINAS

CNPJ 01.243.423/0001-03

Telefax: (35) 3292-1298  
Rua Cel. Pedro Corrêa, 234  
CEP 37130-000 - Alfenas - MG

necessidade administrativa;

- Manutenção de padrão de qualidade, higiene e segurança alimentar durante toda a vigência contratual;
- Flexibilidade operacional para atendimento em datas e horários previamente agendados, conforme cronograma das atividades do CISLAGOS.

A contratação visa garantir eficiência logística, economicidade e qualidade na alimentação fornecida aos participantes dos eventos institucionais, evitando deslocamentos excessivos, otimizando o tempo das atividades e assegurando condições adequadas de alimentação aos envolvidos.

A solução adotada se mostra adequada diante da natureza das atividades do Consórcio, que demandam fornecimento eventual e variável de refeições, sendo o modelo por quilograma mais vantajoso por permitir pagamento proporcional ao consumo efetivo, reduzindo desperdícios e promovendo melhor gestão dos recursos públicos.

## VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

Nos termos do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Contudo, no presente caso, verifica-se a inviabilidade técnica e operacional do parcelamento por itens.

A contratação pretendida contempla o fornecimento de alimentação pronta, compreendendo **refeição por quilograma (kg), sucos, refrigerantes e água**, destinados ao consumo imediato durante reuniões, eventos técnicos, assembleias e demais atividades institucionais do CISLAGOS, com sede em Alfenas.

Embora se trate de itens distintos sob o aspecto material, todos integram uma **única solução funcional de alimentação**, devendo ser fornecidos de forma conjunta, simultânea e no mesmo local de consumo. A eventual divisão do objeto por itens, com a contratação de fornecedores distintos, implicaria prejuízos à execução contratual, tais como:

- inviabilidade prática de fracionamento do consumo (refeição em um estabelecimento e bebidas em outro);
- dificuldades logísticas e operacionais na coordenação de múltiplos fornecedores durante eventos;
- aumento do risco de descontinuidade no atendimento e de incompatibilidade entre



horários e condições de fornecimento;

- prejuízo à experiência dos usuários e à eficiência das atividades institucionais;
- potencial elevação de custos indiretos e administrativos.

Dessa forma, a solução mais adequada é o **agrupamento dos itens em lote único**, permitindo a contratação de um único fornecedor responsável pelo fornecimento integral da alimentação (refeições e bebidas), garantindo padronização, eficiência operacional, economicidade e melhor gestão contratual.

Ressalta-se que o não parcelamento, neste caso, não restringe a competitividade de forma indevida, tendo em vista que os itens são comumente ofertados de forma conjunta por estabelecimentos do ramo alimentício (restaurantes), os quais possuem capacidade de fornecer tanto refeições quanto bebidas.

Assim, conclui-se que o parcelamento do objeto não se mostra técnica nem economicamente viável, sendo recomendada a adoção de **lote único** para a presente contratação.

A execução da presente contratação dar-se-á por meio de **credenciamento de estabelecimentos do ramo alimentício**, possibilitando a habilitação de múltiplos restaurantes interessados em fornecer os serviços objeto deste estudo, conforme critérios previamente estabelecidos pela Administração.

## **JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO DE CONTRATAÇÃO**

Considerando a natureza do objeto e as características do mercado local, a Administração opta pela adoção do **credenciamento de múltiplos fornecedores**, em detrimento da realização de procedimento licitatório na modalidade pregão.

No município de Alfenas, verifica-se a existência de diversos estabelecimentos do ramo alimentício aptos a fornecer refeições prontas por quilograma, bem como bebidas, todos com interesse potencial em contratar com a Administração. Nesse contexto, o credenciamento se apresenta como a solução mais adequada, por permitir a contratação simultânea de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos.

A adoção do pregão, por sua vez, resultaria na contratação de apenas um fornecedor, o que se mostra inadequado diante da **demanda variável e, por vezes, elevada de participantes nos eventos institucionais do CISLAGOS**, podendo comprometer a capacidade de atendimento, a qualidade do serviço e a eficiência das atividades desenvolvidas.

Além disso, a concentração do fornecimento em um único estabelecimento poderia gerar riscos operacionais, tais como:



# CISLAGOS

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DA REGIÃO DOS LAGOS DO SUL DE MINAS

CNPJ 01.243.423/0001-03

Telefax: (35) 3292-1298  
Rua Cel. Pedro Corrêa, 234  
CEP 37130-000 - Alfenas - MG

- limitação de capacidade física para atendimento simultâneo de grande número de usuários;
- sobrecarga na execução do serviço, com possível prejuízo à qualidade;
- dependência excessiva de um único fornecedor.

O credenciamento, ao contrário, permite:

- **ampliação da rede de atendimento**, com múltiplos restaurantes disponíveis;
- **distribuição da demanda** entre os credenciados;
- **maior flexibilidade operacional**, especialmente em eventos com grande número de participantes;
- **estímulo à competitividade contínua**, ainda que sem disputa direta de preços;
- **melhor atendimento ao interesse público**, com maior capilaridade e capacidade de resposta.

Dessa forma, a solução por credenciamento mostra-se mais vantajosa sob os aspectos técnico e operacional, garantindo maior eficiência, segurança na execução contratual e atendimento adequado às necessidades do Consórcio.

## IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de estabelecimento especializado para fornecimento de refeições prontas por quilograma (kg), acompanhadas de bebidas (suco, refrigerante e água), para atendimento das atividades institucionais do Consórcio Intermunicipal de Saúde dos Municípios da Região dos Lagos do Sul de Minas – CISLAGOS, com sede em Alfenas, tem por objetivo alcançar os seguintes resultados:

- **Eficiência operacional:** assegurar a adequada alimentação dos participantes durante reuniões, eventos técnicos e assembleias, evitando interrupções e atrasos nas atividades institucionais;
- **Economicidade:** adoção do modelo de fornecimento por quilograma, permitindo que o pagamento ocorra conforme o consumo efetivo, reduzindo desperdícios e promovendo melhor aplicação dos recursos públicos;
- **Padronização e qualidade:** garantir que as refeições e bebidas fornecidas atendam a padrões mínimos de qualidade, variedade, higiene e segurança alimentar, em



conformidade com a legislação sanitária vigente;

- **Racionalização logística:** centralização do fornecimento em um único contratado, eliminando a necessidade de múltiplos prestadores e reduzindo a complexidade na gestão e fiscalização contratual;
- **Conveniência e conforto aos usuários:** disponibilização de alimentação adequada em local apropriado ou de forma organizada, assegurando melhores condições de participação nas atividades institucionais;
- **Flexibilidade de atendimento:** possibilidade de fornecimento sob demanda, conforme a necessidade e o cronograma de eventos do Consórcio;
- **Segurança alimentar:** observância rigorosa das boas práticas de manipulação, preparo e conservação dos alimentos, reduzindo riscos à saúde dos participantes;
- **Aprimoramento da gestão administrativa:** melhoria na organização e previsibilidade dos custos com alimentação institucional, contribuindo para maior controle e transparência na execução das despesas públicas.

Como resultado final esperado, busca-se a contratação de solução que proporcione **alimentação adequada, contínua e de qualidade**, com **otimização de recursos, eficiência na execução das atividades institucionais e simplificação da gestão contratual**, atendendo plenamente às necessidades do CISLAGOS.

## X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Elaboração do Termo de Referência, pesquisa de preços, verificação da disponibilidade orçamentária, definição da modalidade de licitação, análise jurídica, publicação do edital, nomeação do pregoeiro, condução do certame, formalização da contratação e fiscalização do cumprimento contratual.

## XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

## XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS



# CISLAGOS

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DA REGIÃO DOS LAGOS DO SUL DE MINAS

CNPJ 01.243.423/0001-03

Telefax: (35) 3292-1298  
Rua Cel. Pedro Corrêa, 234  
CEP 37130-000 - Alfenas - MG

A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas pode gerar diversos impactos ambientais decorrentes das etapas de produção, preparo, armazenamento, transporte, consumo e descarte. A geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens descartáveis, como recipientes plásticos, copos, talheres, guardanapos e sacolas, aumenta a quantidade de resíduos destinados a aterros sanitários e pode contribuir para a poluição do solo e para a sobrecarga dos serviços de coleta urbana. Somam-se a isso os resíduos orgânicos resultantes de sobras de alimentos, que, quando descartados inadequadamente, podem produzir odores desagradáveis, atrair vetores e liberar gás metano durante sua decomposição, contribuindo para o agravamento do efeito estufa. Além disso, o processo de produção das refeições envolve expressivo consumo de recursos naturais, especialmente água e energia utilizados na higienização, cocção e refrigeração dos alimentos, bem como o consumo de combustíveis fósseis pelos veículos responsáveis pelas entregas, o que resulta em emissões atmosféricas de gases poluentes e aumento da pegada de carbono. A utilização de produtos químicos destinados à limpeza e sanitização das áreas e utensílios também representa potencial impacto ambiental, especialmente caso o descarte desses resíduos não seja efetuado de forma adequada, podendo comprometer a qualidade do solo e da água. Para mitigar esses impactos, recomenda-se que o contrato priorize fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, controle de desperdício de alimentos, manejo adequado de resíduos, veículos com manutenção em dia e processos internos que favoreçam a eficiência no consumo de água, energia e insumos. Essas medidas contribuem para reduzir os efeitos negativos ao meio ambiente e fortalecem o compromisso institucional com a sustentabilidade.

### XIII – MATRIZ DE RISCO

Para a contratação de restaurante para fornecimento de refeições prontas para o CISLAGOS foram identificados alguns riscos, entre eles:

Risco	Probabilidade	Impacto	Mitigação
Atraso na entrega	Médio	Alto	Multas, prazos definidos em contrato, empresa reserva
Variação de qualidade	Médio	Médio	Fiscalização e aceite condicionado
Cancelamento de eventos	Médio	Baixo	Contrato sem garantia mínima de consumo
Falha na higiene/sanidade	Baixo	Alto	Exigência de licenças e fiscalização



# CISLAGOS

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DA REGIÃO DOS LAGOS DO SUL DE MINAS

CNPJ 01.243.423/0001-03

Telefax: (35) 3292-1298  
Rua Cel. Pedro Corrêa, 234  
CEP 37130-000 - Alfenas - MG

Não atendimento de dieta especial	Baixo	Médio	Solicitação prévia e cláusula contratual
-----------------------------------	-------	-------	--

#### XIV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante da análise apresentada, recomenda-se a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, garantindo o adequado suporte às atividades institucionais, com economicidade, qualidade e eficiência, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021.

Alfenas, 28 de abril de 2026.

**Paschoal Petrocino**  
Setor de Compras e Licitações



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 46B6-B76F-6A50-C95E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ PASCHOAL PETROCINO (CPF 095.XXX.XXX-88) em 28/04/2026 14:45:50 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cislagos.1doc.com.br/verificacao/46B6-B76F-6A50-C95E>