



**ESTADO DO AMAZONAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BENJAMIN CONSTANT**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**  
**PROCESSO Nº 4.455-A/2025 – PMBC**

**1. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

A demanda ora em análise refere-se ao **Processo nº 4.455-A/2025 – PMBC**, que tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO QUENTINHA) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DA PREFEITURA DE BENJAMIN CONSTANT/AM – (FRACASSADO)**

A Prefeitura Municipal de Benjamin Constant/AM, por meio de suas secretarias, realiza com frequência eventos, reuniões técnicas, capacitações, campanhas, visitas institucionais e outras atividades que demandam suporte alimentar aos participantes. Nessas ocasiões, torna-se necessário o fornecimento de refeições prontas (tipo quentinha), coffee break e buffet, de forma a garantir o bem-estar e a permanência dos envolvidos durante o desenvolvimento das ações previstas.

Em muitos casos, a dinâmica e o cronograma das atividades inviabilizam a saída dos servidores e demais participantes para realizar refeições externas, sendo essencial que os alimentos sejam entregues no local do evento ou diretamente nas secretarias, de acordo com a programação estabelecida. A alimentação adequada, servida no tempo oportuno e com os cuidados exigidos, contribui diretamente para a efetividade das ações promovidas pela Administração.

Diante disso, verifica-se a necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento dos serviços descritos, que atenda aos requisitos de qualidade, segurança alimentar, pontualidade e estrutura de apoio. A contratação permitirá atender de forma padronizada, ágil e eficiente às demandas das diversas secretarias, garantindo condições adequadas para a realização das atividades institucionais do Município.

**2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

A demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento da Prefeitura de Benjamin Constant/AM se dará ao final do ano de 2025, quando será possível estabelecer planejamento adequado para o ano seguinte uma vez que a fase preparatória deve ser conduzida em consonância às leis orçamentárias, devendo sempre abordar as considerações técnicas mercadológicas e de gestão que possam interferir na contratação.

**2.1 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNID                       | QUANT |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------|
| 1    | REFEIÇÃO COMPLETA INDIVIDUAL (TIPO QUENTINHA) Deverá conter: arroz, feijão, macarrão, salada, farofa e guarnição composta por carnes de primeira, sendo essas, carne vermelha (bovina), carne branca (frango, suína ou peixe), com no mínimo 200g de cada tipo de carne por pessoa, totalizando 200g de proteína por refeição. A quentinha deverá estar devidamente acondicionada em embalagem térmica descartável (marmite), resistente e vedada, sendo servida com antecedência nunca superior a 30 minutos da entrega.<br>O peso total da refeição (incluindo arroz, feijão, macarrão, carnes, salada e farofa) deverá ser de, no mínimo, 500g por unidade. | UND<br>(Por<br>pessoa<br>) | 15000 |

**2.2 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- A empresa contratada deverá possuir experiência comprovada na execução de serviços de fornecimento de refeições prontas (tipo quentinha), compatíveis com o objeto desta contratação.
- Deverá apresentar alvará sanitário vigente e demais licenças exigidas pelos órgãos de vigilância sanitária e fiscalização sanitária, além de cumprir rigorosamente as normas da ANVISA e da legislação vigente quanto à segurança alimentar e higiene no preparo e transporte dos alimentos.



**ESTADO DO AMAZONAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BENJAMIN CONSTANT**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**



- As refeições deverão ser entregues com antecedência máxima de 30 minutos em relação ao horário de consumo, garantindo a qualidade, temperatura adequada e conservação dos alimentos até o momento da refeição.
- A quentinha deverá ter peso mínimo de 500g por unidade, incluindo arroz, feijão, macarrão, carnes (mínimo 200g no total), salada e farofa, devidamente acondicionada em embalagem térmica descartável, resistente e vedada.
- Deverá ser disponibilizado um canal direto de comunicação, com responsável identificado para atendimento de solicitações, dúvidas, ajustes e eventuais ocorrências.
- Toda a equipe envolvida na execução dos serviços deverá manter conduta respeitosa, cordial e compatível com o ambiente institucional. Reclamações formais reiteradas poderão ensejar penalidades administrativas.
- O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos higienizados e adequados, garantindo a integridade e a segurança dos alimentos até o local de entrega.
- A contratada será responsável por substituir imediatamente qualquer refeição ou item entregue em desacordo com as especificações, sob pena de aplicação das penalidades previstas no contrato.
- Será exigida amostra prévia dos serviços ofertados (refeição tipo quentinha) como requisito para a contratação, com o objetivo de verificar previamente o atendimento às exigências de qualidade dos alimentos, apresentação, porcionamento e adequação das embalagens, conforme as especificações do objeto.

### **DAS AMOSTRAS**

- A empresa contratada deverá apresentar amostra dos serviços de alimentação ofertados.
- A amostra deverá ser entregue pela empresa melhor classificada, antes da adjudicação do objeto, em data, horário e local a serem definidos pela Administração.
- A finalidade da amostra é permitir a verificação da qualidade dos alimentos, da apresentação, do porcionamento, da temperatura, da higiene e do cumprimento das especificações exigidas, aspectos que não podem ser aferidos apenas por meio de proposta ou catálogo.
- A não aprovação das amostras apresentadas acarretará a desclassificação da proposta, com subsequente convocação da próxima empresa classificada, observando-se os mesmos critérios.

A exigência de apresentação de amostras para os serviços contratados (refeição tipo quentinha) é necessária para que a Administração possa verificar, de forma prática e técnica, a adequação dos fornecedores ao padrão exigido (qualidade dos alimentos, apresentação, porcionamento e acondicionamento). Esses aspectos não podem ser aferidos apenas por meio de documentos ou propostas.

O embasamento legal encontra-se no art. 17, §3º da Lei nº 14.133/2021, que autoriza expressamente a Administração, desde que previsto no edital e na fase de julgamento, a realizar “*análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração*”

Essa exigência será aplicada apenas ao licitante provisoriamente vencedor, evitando prejuízo à competitividade, conforme entendimento consolidado em jurisprudência do TCU e regulamentos de licitações.

### **3 LEVANTAMENTO DE MERCADO**

A Lei n. 14.133/2021 faz remissões à estimativa de custos como baliza procedimental necessária nas licitações públicas. O inciso VI do parágrafo 1º do artigo 18 da referida lei determina que o estudo técnico preliminar deverá conter “estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte”.

Assim, será realizada a estimativa orçamentária prévia que permita verificar se os preços propostos são realizáveis, exequíveis ou compatíveis com os preços dos insumos e salários praticados pelo mercado.

Para aferição do valor estimado, será usado como base do inciso IV do parágrafo 1º do artigo 23 da Lei 14.133/2021.

*IV - Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;*

### **4 ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

A Administração optará pelo sigilo do valor estimado da contratação, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, a fim de preservar a competitividade do certame e evitar que a divulgação prévia influencie a formulação das propostas pelos licitantes. Considerando a ampla oferta dos materiais no mercado, a medida busca garantir a obtenção da proposta mais vantajosa para o interesse público, sem prejuízo da transparência do processo, já que todas



**ESTADO DO AMAZONAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BENJAMIN CONSTANT**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**



as informações necessárias para a elaboração das propostas estarão disponíveis, e o valor estimado será oportunamente divulgado após o encerramento da licitação.

## **5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.**

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas do tipo quentinha, com o objetivo de atender às necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura de Benjamin Constant/AM.

A demanda decorre da realização de atividades administrativas, reuniões, formações, eventos institucionais e demais ações oficiais que exigem suporte alimentar adequado aos servidores, convidados e participantes, garantindo condições apropriadas de trabalho e a continuidade das atividades públicas.

A execução dos serviços deverá observar rigorosamente os critérios de qualidade, higiene, segurança alimentar e pontualidade, assegurando que as refeições sejam preparadas e entregues em perfeitas condições de consumo, com porções adequadas, apresentação compatível e atendimento eficiente.

Com essa medida, a Administração busca garantir a efetividade das ações promovidas no âmbito municipal, proporcionando suporte logístico necessário para o bom desempenho das equipes e para o êxito das atividades institucionais.

## **6 JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

A presente contratação refere-se exclusivamente ao fornecimento de refeições prontas do tipo quentinha, não havendo, portanto, necessidade de divisão do objeto em itens ou lotes distintos, uma vez que o serviço é de natureza homogênea e indivisível quanto à sua execução.

A contratação em item único visa garantir maior eficiência operacional, padronização na qualidade das refeições e facilidade na gestão contratual, evitando fragmentações que poderiam comprometer o controle, a logística de entrega e o atendimento às Secretarias Municipais.

O fundamento legal encontra-se no art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, que dispõe que o parcelamento do objeto deve ser adotado apenas quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, sendo vedado quando a divisão puder acarretar prejuízo à economia de escala, à gestão contratual ou à execução do objeto.

Dessa forma, a opção pela contratação em item único mostra-se a mais adequada e vantajosa para a Administração, assegurando a economicidade, a eficiência e a qualidade do serviço a ser prestado.

## **7 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

### **RESULTADOS PRETENDIDOS:**

Com a contratação pretendida, espera-se garantir o fornecimento regular, pontual e de qualidade de refeições prontas do tipo quentinha, de acordo com as necessidades das diversas Secretarias da Prefeitura Municipal de Benjamin Constant/AM, em eventos, reuniões, capacitações, ações itinerantes e outras atividades institucionais.

A prestação deste serviço contribuirá diretamente para o bom andamento das atividades administrativas, pedagógicas e de articulação comunitária, assegurando condições adequadas de alimentação, acolhimento e permanência dos participantes e servidores envolvidos nas ações públicas.

Com a execução contratual adequada, a Administração espera alcançar maior eficiência e continuidade das atividades institucionais, com padrão de qualidade compatível com o interesse público, promovendo a economicidade e a boa aplicação dos recursos municipais.

## **8 PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração, além das exigências a serem definidas no Termo de Referência e Edital.

## **9. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTOS**

A contratação para o fornecimento de refeições prontas do tipo quentinha pode gerar alguns impactos ambientais diretos, ainda que de baixa magnitude, decorrentes principalmente do uso de embalagens descartáveis, do consumo de recursos naturais e da geração de resíduos orgânicos e sólidos durante o preparo e a distribuição das refeições.

Entre os principais impactos identificam-se a geração de resíduos sólidos, especialmente de embalagens plásticas, isopor, alumínio e restos alimentares; o consumo de energia e água nos processos de preparo, armazenamento e transporte das refeições; e a emissão de gases poluentes resultante do transporte das quentinhas, considerando o uso de veículos motorizados.



**ESTADO DO AMAZONAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BENJAMIN CONSTANT**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**



Para minimizar tais impactos, deverão ser adotadas **medidas de mitigação ambiental**, como a preferência por embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, em substituição ao isopor e a plásticos de difícil decomposição; a adoção de práticas adequadas de gestão de resíduos pela empresa contratada, com descarte correto dos materiais e destinação dos resíduos orgânicos conforme a legislação ambiental vigente; e a **otimização da logística de entregas**, visando reduzir o consumo de combustível e as emissões de poluentes.

Deverá ainda ser observado o cumprimento rigoroso das boas práticas de manipulação e preparo de alimentos, em conformidade com as normas da **ANVISA** e demais legislações sanitárias aplicáveis, bem como o uso racional de água e energia elétrica nas etapas de preparo e conservação dos alimentos, contribuindo para a redução do desperdício e o uso sustentável dos recursos.

Essas medidas visam assegurar que o serviço contratado seja executado de forma ambientalmente responsável e sustentável.

**10. INCONSISTÊNCIAS OCORRIDAS NAS FASES DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO, SELEÇÃO DO FORNECEDOR E GESTÃO DO CONTRATO, NA CONTRATAÇÃO ANTERIOR, OU NA SÉRIE HISTÓRICA, SE HOUVER:**

Não houve

**11. A CONTRATAÇÃO ESTÁ ALINHADA AOS PLANOS INSTITUÍDOS PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE TAIS COMO PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL OU PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO?**

Sim

**12. A CONTRATAÇÃO PRETENDIDA ESTÁ VINCULADA OU INSTITUIRÁ ALGUMA POLÍTICA PÚBLICA?**

Não se aplica.

**13. HÁ CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE A SEREM INCORPORADOS COMO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS OU COMO OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA?**

Não se aplica

**14. TRATA-SE DE SERVIÇO CONTÍNUO?**

Não

**DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

a. Declaramos, considerando todo o exposto nestes Estudos Preliminares, que a contratação é:

Viável

☒

Não Viável

☐

Em relação à viabilidade da contratação, constata-se:

A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável.

Os requisitos relevantes para contratação foram adequadamente levantados e analisados, inclusive o tempo esperado para que a solução esteja disponível para o órgão.

Considerando os pontos listados acima, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

**15. HÁ NECESSIDADE DE CLASSIFICAR OS ESTUDOS PRELIMINARES COMO SIGILOSO, NOS TERMOS DA LEI Nº 12.527/2011? CASO NEGATIVO, ESTES ESTUDOS PRELIMINARES DEVEM SER ANEXOS DO TR/PB.**

Não

Benjamin Constant (AM), 22 de outubro de 2025.



ESTADO DO AMAZONAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BENJAMIN CONSTANT  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



16. ASSINATURA DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO QUE PARTICIPARAM DA ELABORAÇÃO DOS ETP:

\_\_\_\_\_  
RAMMY V. BITTENCOURT MELO DA SILVA  
Nutricionista

| I. DO SETOR REQUISITANTE |            |
|--------------------------|------------|
| NOME                     | ASSINATURA |
| SUSI IPUCHIMA LIMA       |            |
| ALRICÉLIO MILLERB FERMIN |            |
| ALCIONE PINTO DA SILVA   |            |