



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Centro de Administração de Ensino/APM/PMMG

Estudo Técnico Preliminar (ETP) 149479950 - PMMG/APM/CAE

Belo Horizonte, 17 de setembro de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Número do processo SEI: 1250.01.0022486/2026-30

1.2. Equipe de planejamento da contratação: Termo de Designação Equipe de Planejamento da Contratação (doc. 149479950)

Área	Unidade administrativa	Nome	Masp/Matrícula	E-mail	Documento de designação
Solicitante (titular)	EFO/APM	2º Ten PM Rodrigo Peres Vilaboim Vargas	137.2069	vilaboim@gmail.com	(doc. 149479950)
Técnica (titular)	EFO/APM	1º Ten PM Marcelo Luís Soares	158.609-8	p4efo43@gmail.com	(doc. 149479950)
De contratação (titular)	CAE/APM	1º Ten PM Marcus Paulo Lopes Pereira	126.028-0	cae-licitacoes@pmmg.mg.gov.br	(doc. 149479950)

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2.1. Descrição da necessidade da Administração (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, I e IV, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

2.1.1. Necessidade da Administração e contexto institucional

A Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG), por meio da Academia de Polícia Militar (APM), desenvolve atividades formativas, operacionais e de adestramento voltadas à capacitação de seu efetivo, especialmente no âmbito da Escola de Formação de Oficiais (EFO). Entre essas atividades, com apoio do Exército Brasileiro destaca-se o Estágio Básico de Combatente Montanha.

O estágio possui natureza técnico-operacional e compreende atividades práticas desenvolvidas em ambiente de montanha, sob coordenação de militares do 12º Batalhão de Infantaria do Exército Brasileiro, exigindo dos participantes esforço físico e permanência em locais e horários previamente estabelecidos pela coordenação.

Nesse contexto, a disponibilização de alimentação adequada constitui medida necessária ao suporte logístico da atividade de ensino, contribuindo para a manutenção das condições físicas dos participantes e para o cumprimento do cronograma de instrução.

A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento regular de refeições e lanches, em quantidades compatíveis com o efetivo participante, nos horários e locais definidos pela Administração, observadas as condições operacionais e logísticas do estágio.

2.1.2. Atuação da Administração para resolver o problema

Para solucionar a necessidade identificada, a Administração pretende promover a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, visando ao fornecimento de refeições e lanches aos militares e discentes participantes do Estágio Básico de Combatente Montanha, previsto para o período de 23 a 27 de novembro de 2026.

A atuação administrativa compreenderá o planejamento da contratação, com a definição dos quantitativos necessários, a especificação dos itens de alimentação, a elaboração dos cardápios e a identificação dos locais e horários de entrega, considerando as características das atividades de instrução e as condições logísticas inerentes ao ambiente de montanha.

A empresa contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários à adequada alimentação dos participantes, bem como disponibilizar e manter em perfeitas condições de funcionamento os equipamentos necessários ao acondicionamento, transporte, conservação e distribuição dos alimentos, de modo a assegurar a manutenção das temperaturas adequadas durante todas as etapas do fornecimento, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

A solução deverá contemplar o fornecimento regular e adequado da alimentação durante o período do estágio, observando os requisitos de qualidade, higiene, conservação e segurança dos alimentos, bem como a compatibilidade dos serviços com a programação estabelecida pela coordenação da atividade.

Para tanto, serão adotadas as providências necessárias à elaboração dos documentos de planejamento da contratação, à realização da pesquisa de preços, à estimativa dos custos e à definição dos critérios de execução, recebimento e fiscalização dos serviços, incluindo a verificação das condições dos utensílios e equipamentos disponibilizados pela contratada.

Dessa forma, busca-se assegurar o suporte logístico necessário à realização do estágio, mediante solução compatível com o interesse público, com a disponibilidade orçamentária e com as condições operacionais da atividade de ensino e treinamento.

2.1.3. Consequências do não atendimento da necessidade identificada

O não atendimento da necessidade identificada poderá comprometer o adequado suporte logístico aos militares e discentes participantes do Estágio Básico de Combatente Montanha, especialmente em razão das características das atividades de instrução, que envolvem esforço físico, deslocamentos e permanência em ambiente de montanha.

A ausência de fornecimento regular de alimentação poderá ocasionar dificuldades na manutenção das condições físicas dos participantes, prejudicando o desenvolvimento das atividades programadas e o cumprimento do cronograma de instrução.

Adicionalmente, a inexistência de estrutura adequada para o fornecimento, o acondicionamento, o transporte e a conservação dos alimentos poderá comprometer a qualidade e a segurança sanitária da

alimentação disponibilizada, sobretudo quanto à manutenção das temperaturas adequadas para conservação e consumo.

A não contratação também poderá demandar a adoção de medidas alternativas pela Administração, com possível necessidade de mobilização de recursos humanos, materiais e financeiros adicionais, além de gerar dificuldades operacionais relacionadas à aquisição, ao transporte e à distribuição dos alimentos e dos utensílios necessários às refeições.

Dessa forma, o não atendimento da necessidade poderá comprometer a eficiência do planejamento logístico e a adequada execução do estágio, evidenciando a importância de uma solução que assegure o fornecimento de alimentação em condições apropriadas de qualidade, segurança, regularidade e compatibilidade com as atividades previstas.

2.1.4. Estimativa das quantidades

O dimensionamento da necessidade foi realizado com base no número de participantes oficialmente previstos para o Estágio Básico de Combatente Montanha, que ocorrerá entre os dias 23 a 27 de novembro de 2026, totalizando 90 militares, sendo 75 estagiários e 15 militares na condição de apoio/instrutores.

A estimativa contempla as refeições e lanches a serem ofertados em horários predefinidos, além da necessidade de disponibilização de materiais de apoio e utensílios de cozinha, em quantidade compatível com o número de militares e a duração do evento. As memórias de cálculo e os documentos de suporte encontram-se anexos ao processo, servindo de base para dimensionar a magnitude do problema e subsidiar a análise das soluções mais adequadas a seu atendimento.

Para fins de planejamento logístico e mitigação de riscos operacionais, determinados quantitativos de refeições foram acrescidos de margem técnica de segurança, destinada ao atendimento de visitantes, equipes de apoio eventualmente não previstas e demais necessidades operacionais verificadas durante a execução das atividades.

2.2. Alinhamento entre a demanda (potencial contratação) e o planejamento da Administração (art. 6º, II, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A potencial contratação de serviços de alimentação de tropa para atendimento aos militares e discentes participantes do Estágio Básico de Combatente Montanha, previsto para o período de 23 a 27 de novembro de 2026, encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Polícia Militar de Minas Gerais, especialmente no que se refere à execução das atividades de ensino, capacitação e treinamento profissional.

A demanda decorre da necessidade de assegurar o suporte logístico indispensável à realização do estágio, contribuindo para o cumprimento dos objetivos educacionais e operacionais estabelecidos pela Administração. Nesse contexto, a contratação deverá observar as diretrizes institucionais relacionadas ao planejamento das atividades de ensino e à adequada aplicação dos recursos públicos.

A iniciativa deverá estar compatibilizada com o planejamento da unidade responsável pela execução do estágio, com a programação das atividades de instrução e com os instrumentos de planejamento orçamentário e financeiro pertinentes, observadas as disponibilidades de recursos e as etapas necessárias à formalização da contratação.

A contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de alimentação e disponibilização de infraestrutura de móveis e utensílios de cozinha está prevista no planejamento de compras do exercício de 2026 (OBZ-2026), com garantia de recursos orçamentários suficientes para sua execução, protocolo. A demanda conta com dotação orçamentária específica sob o código: **1251 06 181 137 2061 0001 339039 03 0 60 2** destinada ao atendimento das despesas relacionadas ao fornecimento de alimentação para a tropa durante o Estágio Básico de Combatente Montanha.

A previsão formal da contratação pode ser verificada no Portal de Compras do Estado, no endereço eletrônico: www.compras.mg.gov.br/planejamento.

2.3. Descrição dos requisitos da potencial contratação necessários e suficientes à escolha da solução (art. 6º, III, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

2.3.1 Requisitos legais, normativos e regulatórios

- Atendimento integral às normas sanitárias vigentes, especialmente às boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, por se tratar de atendimento a grande contingente de pessoas, com risco potencial elevado em caso de descumprimento.
- Observância às normas estaduais e municipais de vigilância sanitária, bem como às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), assegurando que a solução seja juridicamente e sanitariamente adequada.
- Conformidade com normas de segurança e saúde do trabalho, visando garantir que as atividades desempenhadas pelos trabalhadores da futura contratada sejam realizadas com segurança.
- Atendimento ao Decreto Estadual nº 48.938/2024, que estabelece critérios e práticas de sustentabilidade, em cumprimento às diretrizes legais para contratações públicas responsáveis.

Justificativa:

A natureza da demanda envolve o fornecimento de alimentação para até 567 participantes simultaneamente, além das equipes de coordenação, fiscalização e apoio empregadas nas atividades, o que exige segurança alimentar e mitigação de riscos sanitários. O atendimento às normas legais é condição mínima para evitar danos à saúde dos militares e garantir a conformidade jurídica da contratação.

2.3.2. Requisitos mínimos de qualidade

- A solução deve garantir qualidade nutricional compatível com atividades físicas intensas, contemplando alimentos adequados para esforço prolongado.
- Os alimentos devem ser entregues em condições higiênico-sanitárias e organolépticas adequadas, com controle de temperatura e integridade preservada.
- Os materiais de apoio (quando aplicáveis) devem estar limpos, íntegros e funcionais, evitando risco de contaminação ou acidentes.
- Pesquisa de preços realizada junto a fornecedores do ramo;
- Processo de pesquisa de preços anexo aos autos.

Justificativa:

A formação militar exige alto gasto energético e resistência física. A qualidade das refeições influencia diretamente o desempenho, a segurança e a saúde dos participantes.

2.3.3 Requisitos de compatibilidade com o contexto operacional

- A solução deve ser compatível com as características do local da atividade, situado em área de instrução afastada, com restrições logísticas e necessidade de deslocamento para entrega em horários rigorosamente determinados.
- O atendimento deve considerar o público específico, composto por militares em treinamento intenso, o que exige regularidade, pontualidade e continuidade na oferta de alimentos e itens de apoio.
- A solução deve considerar a ausência de estrutura pré-instalada, devendo ser compatível com um ambiente que não dispõe de cozinha ativa ou refeitório montado.

Justificativa:

O Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA) - Serra da Piedade, local de realização de parte das atividades, possui características de campo de instrução, exigindo solução suficientemente robusta para atuar em ambiente com limitações logísticas.

2.3.4. Requisitos operacionais essenciais

- Garantia de que os alimentos ou itens de apoio sejam disponibilizados nos prazos, horários e locais específicos definidos previamente, devido à natureza cronológica rígida da instrução militar.
- Capacidade de atender grande volume de pessoas em curto espaço de tempo, garantindo fluidez no atendimento.
- Disponibilização de mão de obra suficiente para apoiar entregas, organização e distribuição, quando aplicável.
- Adequação ao manejo de resíduos, incluindo fornecimento e uso de recipientes para descarte, de forma ambientalmente adequada e segura.
- A solução deve estar disponível durante todo o período das atividades do estágio, cobrindo todas as entregas previstas.

Justificativa:

As atividades possuem programação contínua e sem intervalos extensos. A pontualidade e a fluidez das entregas são essenciais para evitar atrasos nas instruções e riscos à saúde dos estagiários.

2.3.5. Requisitos relacionados à sustentabilidade

(Conforme Decreto Estadual nº 48.938/2024)

- Preferência por materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis nas embalagens, utensílios e recipientes, sempre que compatível com a segurança sanitária.
- Práticas de redução de desperdício de alimentos, com planejamento de porções e controle operacional.
- Gestão adequada de resíduos gerados durante as atividades, garantindo a destinação ambientalmente adequada.
- Incentivo ao uso de equipamentos ou recipientes que reduzam o impacto ambiental, sempre respeitando as exigências sanitárias.

Justificativa:

A demanda envolve grande volume de resíduos orgânicos e descartáveis. A incorporação de práticas sustentáveis reduz o impacto ambiental e cumpre determinações legais.

2.3.6. Restrições e condições específicas

- A solução deve atender a restrições de segurança típicas do ambiente militar, como controle de entrada de pessoas e veículos.
- Deve ser capaz de operar em locais ao ar livre e com variações climáticas, sem prejuízo à qualidade dos alimentos.
- Os prazos de entrega devem ser estritamente observados, pois a atividade tem cronograma inflexível.
- A solução deve considerar o atendimento a grande efetivo com perfil físico exigente, o que impõe necessidades nutricionais mínimas.

Justificativa:

As condições de execução das atividades não são ajustáveis para acomodar atrasos ou falhas logísticas; por isso, tais requisitos são essenciais para a viabilidade do atendimento.

3. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

3.1. Soluções identificadas para atender à necessidade

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 6º, inciso V, da Resolução SEPLAG nº 115/2021, foram analisadas as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação e infraestrutura de apoio destinadas à realização do Estágio Básico de Combatente Montanha a ser realizado por cadetes do CFO 1.

Solução 1 – Execução direta pela Administração Pública

Consiste na aquisição direta dos gêneros alimentícios, disponibilização de servidores para preparo e distribuição das refeições, fornecimento de equipamentos, utensílios, mobiliário e realização da logística necessária para atendimento integral da demanda.

Viabilidade técnica: Não viável.

Embora o Exército Brasileiro, por intermédio do 12º Batalhão de Infantaria, disponha de estrutura própria de rancho para o preparo e fornecimento de alimentação, essa estrutura atende às necessidades institucionais e operacionais da própria Força, não havendo disponibilidade para prestar o apoio logístico necessário ao efetivo da Polícia Militar de Minas Gerais durante a realização do Estágio Básico de Combatente Montanha.

Solução 2 – Contratação exclusiva de refeições preparadas

Consiste na contratação de empresa responsável apenas pelo preparo e fornecimento das refeições, permanecendo sob responsabilidade da Administração a disponibilização de mesas, cadeiras, utensílios, recipientes térmicos, gerenciamento de resíduos e demais estruturas de apoio.

Viabilidade técnica: Parcialmente viável

Embora exista oferta dessa modalidade no mercado, sua adoção exigiria a mobilização de recursos humanos e materiais da própria PMMG para execução das atividades acessórias, aumentando a complexidade operacional e os riscos de falhas logísticas.

Solução 3 – Contratação integrada de alimentação, logística e infraestrutura de apoio

Consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento das refeições preparadas, transporte, entrega nos locais e horários definidos, disponibilização de mesas, cadeiras, lixeiras, utensílios, recipientes térmicos, materiais de apoio, insumos complementares e demais estruturas previstas no Termo de Referência.

Viabilidade técnica: Alta

A solução atende integralmente aos requisitos operacionais, sanitários e logísticos da contratação, apresenta ampla disponibilidade de fornecedores no mercado e reduz significativamente os riscos de interrupção das atividades.

Solução 4 – Serviço completo de catering corporativo

Consiste na contratação de empresa especializada em eventos para fornecimento de alimentação, estrutura ampliada, equipe permanente de atendimento, tendas, decoração e demais serviços acessórios.

Viabilidade técnica: Viável

Todavia, apresenta custo significativamente superior ao necessário para atendimento da demanda e contempla serviços que não agregam valor direto ao objeto da contratação.

Quadro 1 – Soluções identificadas

Solução	Características gerais	Viabilidade técnica
1 – Recursos próprios	Cozinha interna, equipe própria, logística própria	Não viável

Solução	Características gerais	Viabilidade técnica
2 – Refeições sem logística	Entrega apenas das refeições prontas	Parcialmente viável
3 – Refeições + logística integrada	Entregas, infraestrutura, utensílios, equipe	Viável (Alta)
4 – Catering completo	Estrutura ampliada, equipe completa de apoio	Viável, porém antieconômica

3.1.1. Estimativa de custos das soluções identificadas – valores referenciais

Para subsidiar a análise das alternativas identificadas, foram consultadas fontes oficiais de pesquisa de preços e contratações públicas similares, observando-se os parâmetros estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pela Resolução SEPLAG nº 115/2021.

Foram utilizadas como referências:

- Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP: <https://pncp.gov.br>
- Portal de Compras do Estado de Minas Gerais: <https://www.compras.mg.gov.br>

A análise das contratações similares permitiu verificar que os custos associados ao fornecimento de alimentação variam significativamente conforme o nível de integração da solução contratada, especialmente em razão da necessidade de transporte, infraestrutura temporária, disponibilização de utensílios e apoio logístico.

Observou-se que soluções fragmentadas exigem contratações acessórias ou mobilização de recursos próprios da Administração, gerando custos indiretos adicionais relacionados à coordenação, fiscalização e execução das atividades complementares.

Por sua vez, a contratação integrada de alimentação, logística e infraestrutura apresenta melhor relação custo-benefício, uma vez que concentra em um único fornecedor todas as obrigações necessárias ao atendimento da demanda, reduzindo riscos operacionais e proporcionando maior eficiência administrativa.

O valor estimado da contratação deverá observar os resultados da pesquisa formal de preços realizada pela Administração e consolidada no respectivo processo administrativo, constituindo o parâmetro oficial para definição do valor estimado da contratação.

Os valores estimados da contratação foram apurados por meio de pesquisa de preços formal realizada pela Administração, observando os parâmetros legais aplicáveis, cujos documentos e memórias de cálculo integram os autos do processo administrativo correspondente.

3.1.2. Análise comparativa das alternativas e escolha da solução

A análise comparativa considerou:

- atendimento aos requisitos da Seção 2;
- relação custo-benefício;
- viabilidade logística e sanitária;
- impacto no cronograma das Atividades;

- riscos operacionais;
- sustentabilidade ambiental;
- disponibilidade de fornecedores no mercado;
- riscos de restrição excessiva à competitividade.

Quadro 3 – Comparação entre soluções

Solução	Atende aos requisitos?	Custo	Vantagens	Desvantagens	Viabilidade técnica e econômica
1 –Recursos próprios	Não	Elevado (investimentos + pessoal)	Autonomia total	Altos custos, falta de estrutura, inviabilidade logística	Não viável
2 –Refeições sem logística	Parcialmente	Baixo a moderado	Menor custo; simplicidade	PMMG não dispõe de material ou utensílios para montagem	Baixa
3 – Refeições+logística integrada	Sim	Moderado	Equilíbrio custo/benefício; segurança sanitária; pontualidade; logística adequada	Exige planejamento detalhado	Alta
4 –Catering	Sim	Alto	Conforto e abrangência	Custo muito alto e estrutura desnecessária	Média/baixa

Conclusão da Seção 3 – Escolha da solução mais adequada

Após análise comparativa, conclui-se que a **Solução 3 – Fornecimento de refeições preparadas com logística integrada e disponibilização de infraestrutura** é a alternativa mais adequada ao atendimento da necessidade da Administração e ao interesse público.

Justificativa técnica

- Atende plenamente aos requisitos sanitários, operacionais e logísticos.
- Ajusta-se às condições do 12º BI que não possui efetivo e insumos para viabilizar a alimentação dos militares da PMMG em rancho próprio, além das atividades em campo na Serra da Piedade, que não possui estrutura própria para preparo e distribuição de grandes volumes.
- Garante pontualidade, continuidade e segurança alimentar durante o Estágio Básico de Combatente Montanha.
- Minimiza riscos operacionais e de saúde.

Justificativa econômica

- Apresenta melhor relação custo-benefício quando comparada às alternativas disponíveis.
- Evita despesas indiretas com aquisição de equipamentos, contratação de pessoal interno e montagem de estrutura própria.
- Possui ampla oferta de fornecedores no mercado, permitindo concorrência e preços competitivos.

4. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

4.1. Descrição da solução como um todo (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, VII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A solução escolhida — conforme análise técnica e econômica realizada na Seção 3, consiste na prestação integrada do serviço de fornecimento de alimentação preparada (refeições e lanches) associada à logística de transporte, entrega, montagem de infraestrutura mínima e disponibilização de utensílios e materiais de apoio, necessária para atender de forma completa aos militares participantes do Estágio Básico de Combatente Montanha. Essa solução contempla todos os bens, serviços e atividades essenciais para garantir o adequado cumprimento do cronograma das atividades, assegurando alimentação segura, pontual e adequada às necessidades nutricionais dos militares.

Essa solução envolve bens e serviços, que deverão ser executados de maneira coordenada ao longo de todo o período do evento. Assim, inclui: (I) preparo de refeições e lanches em instalações licenciadas pela vigilância sanitária; (II) transporte seguro em conformidade com normas de segurança alimentar; (III) entrega nos horários e locais definidos; (IV) montagem e disponibilização de mesas, cadeiras, lixeiras, toalhas, utensílios e outros materiais; (V) manutenção das condições adequadas de consumo (temperatura, higiene e armazenamento); e (VI) recolhimento e reposição periódica de itens como café, leite, sucos e alimentos fracionados conforme instruções da Administração. Dessa forma, a solução contempla todos os elementos necessários para atendimento pleno da necessidade da Administração, sem exigir estrutura adicional da PMMG para o preparo ou distribuição.

4.1.1. Componentes da solução (bens, serviços e atividades vinculadas)

A solução é composta pelos seguintes elementos:

a) Serviços

- Preparo de refeições (lanche rápido, desjejum, almoço e jantar), conforme cardápio e boas práticas de manipulação de alimentos.
- Transporte dos alimentos em condições adequadas de temperatura e higiene.
- Montagem e desmontagem da infraestrutura mínima (mesas, cadeiras, toalhas, lixeiras, suporte para água, etc.).
- Distribuição dos garrafões térmicos de café, leite e bebidas conforme os horários definidos.
- Reposição contínua de itens fracionados (pães de queijo, biscoitos, bolos etc.).
- Gestão de resíduos e disponibilização de sacos de lixo.
- Higienização prévia dos utensílios fornecidos.
- Apoio operacional durante a execução da jornada, conforme a necessidade.

b) Bens e materiais

(Fornecidos temporariamente ou consumíveis)

- Refeições e lanches prontos para consumo.

- Garfos, facas, copos descartáveis e guardanapos.
- Mesas e cadeiras plásticas.
- Garrações térmicos de café, leite e leite sem lactose.
- Galões de água mineral (20L) e suporte refrigerado.
- Pacotes de biscoitos, bolos, pão de queijo e demais itens alimentares complementares.
- Recipientes com tampa para disposição de alimentos fracionados.
- Sacos de lixo, lixeiras e panos de prato.
- Condimentos (molho, sal, vinagre, molhos para saladas).

c) Recursos não contratados (suporte da Administração)

- Fiscalização do contrato.
- Controle de acesso ao 12º Batalhão de Infantaria e ao CEMONTA - Serra da Piedade.
- Definição dos horários e cronograma das instruções.
- Indicação dos pontos de entrega e montagem.

4.1.2. Especificações da solução

A solução deve cumprir as seguintes especificações gerais:

- Atender às normas sanitárias (ANVISA), de manipulação e transporte de alimentos.
- Garantir refeições com qualidade nutricional compatível com atividades físicas intensas.
- Assegurar que as entregas ocorram pontualmente nos horários definidos pela coordenação da atividade e insertas no Termo de Referência.
- Utilizar transporte adequado (veículos higienizados, equipamentos térmicos, caixas térmicas).
- Disponibilizar utensílios em quantidade suficiente para todos os militares presentes em cada etapa.
- Montar e manter em bom estado as estruturas disponibilizadas durante todo o evento.
- Fornecer alimentos e bebidas sempre em temperatura apropriada (quente ou gelada conforme o item).
- Realizar reposições conforme determinado pela coordenação do Estágio Básico de Combatente Montanha.

4.1.3. Normas e requisitos legais aplicáveis

A solução deve observar:

- Normas de segurança alimentar e vigilância sanitária (ANVISA).
- Normas trabalhistas aplicáveis às equipes da contratada.
- Normas de segurança no transporte de alimentos.
- Decreto Estadual nº 48.938/2024 (critérios e práticas de sustentabilidade em contratações públicas).
- Demais normas de saúde, logística e higiene aplicáveis ao serviço.

4.1.4. Exigências de manutenção e assistência técnica

Embora a solução não envolva bens duráveis que demandem manutenção prolongada (como equipamentos permanentes), existem exigências de assistência técnica durante o evento relacionadas a:

- Manutenção da integridade dos equipamentos fornecidos (garrações, suportes, recipientes térmicos).
- Substituição imediata de itens danificados ou impróprios para uso.
- Reposição de toalhas, copos, utensílios e demais materiais de apoio.
- Garantia de fornecimento contínuo de alimentos e bebidas sem interrupção.

Durante o ciclo de vida da solução (implantação → uso → descarte dos materiais consumíveis), todos os materiais que se esgotam (descartáveis, alimentos, sacos de lixo etc.) devem ser corretamente repostos e destinados de acordo com normas de sustentabilidade.

Adicionalmente, visando assegurar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos fornecidos, a Administração poderá, quando houver justificativa técnica ou indícios de desconformidade, determinar a coleta de amostras para análise laboratorial, a ser realizada por laboratório devidamente credenciado ou acreditado, conforme a natureza dos ensaios e os requisitos legais aplicáveis.

A análise poderá abranger parâmetros microbiológicos, físico-químicos ou outros considerados pertinentes, de acordo com o tipo de alimento e a ocorrência identificada. Os procedimentos de coleta, acondicionamento, transporte e análise deverão observar os requisitos técnicos aplicáveis, de modo a preservar a integridade das amostras e a confiabilidade dos resultados.

As despesas decorrentes das análises laboratoriais, quando atribuídas à contratada, deverão estar expressamente previstas no instrumento de contratação, com definição das condições de realização, dos critérios de acionamento e das responsabilidades das partes.

Caso sejam identificadas irregularidades que comprometam a segurança ou a qualidade dos alimentos, a contratada deverá adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias, incluindo a substituição dos alimentos considerados impróprios para consumo, sem prejuízo das demais providências administrativas e contratuais cabíveis.

4.1.5. Ciclo de vida da solução

a) Implantação

- Transporte inicial dos materiais e utensílios.
- Montagem da infraestrutura nos pontos indicados.
- Distribuição dos primeiros itens (garrações térmicos, recipientes, mesas, cadeiras).

b) Execução e uso

- Entrega das refeições e lanches nos horários definidos.
- Reposições durante o dia.
- Suporte operacional e atendimento às demandas pontuais da Administração.
- Gestão de resíduos.

c) Encerramento

- Coleta e retirada de materiais fornecidos.
- Destinação adequada dos resíduos sólidos.
- Entrega de relatório operacional (quando solicitado).

4.1.6. Justificativa das características indispensáveis

As características indispensáveis desta solução, como transporte adequado, entrega em horários rígidos, infraestrutura mínima, utensílios descartáveis, apoio logístico e equipamentos térmicos decorrem:

- do ambiente do evento (12 BI) que não possui condições de apoiar a PMMG, no quesito alimentação, considerando as atividades rotineiras da Força; ambiente do CEMONTA - Serra da Piedade, que não possui cozinha industrial ativa;
- do público atendido durante as atividades, que alcança até 90 participantes simultaneamente;
- das restrições operacionais das atividades (cronograma rígido);
- da necessidade de mitigar riscos sanitários;
- da necessidade de atendimento de quantitativos acrescidos de margem técnica de segurança para mitigação de riscos operacionais e garantia do atendimento integral dos participantes;
- da exigência de segurança e integridade física dos participantes.

Todavia, nenhum requisito técnico aqui descrito restringe desnecessariamente a competitividade, sendo todos essenciais, de caráter técnico e justificáveis frente à necessidade da Administração.

4.2. Justificativas para o não parcelamento (art. 6º, VIII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar consiste no fornecimento de serviços de alimentação de tropa destinados aos cadetes do CFO 1 durante a realização do Estágio Básico de Combatente Montanha, previsto para o período de 23 a 27 de novembro de 2026.

Considerando as características da atividade, que envolve a realização de instruções e treinamentos em ambiente de montanha, com programação específica de horários e locais de alimentação, entende-se que o não parcelamento do objeto, mediante sua contratação em lote único, mostra-se adequado à necessidade administrativa, desde que confirmada sua viabilidade técnica e econômica.

Sob o aspecto técnico e operacional, os serviços compreendem o fornecimento de diferentes tipos de alimentação, incluindo Lanche Rápido 1, desjejum, almoço, jantar e Lanche Rápido 2, cuja execução demanda planejamento integrado das atividades de preparação, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos. A contratação conjunta permite concentrar em uma única empresa a responsabilidade pela coordenação dessas atividades, favorecendo a uniformidade dos procedimentos e o cumprimento dos horários e locais estabelecidos pela Administração.

Adicionalmente, a solução exige o fornecimento dos utensílios necessários à alimentação dos participantes, bem como a disponibilização e a manutenção dos equipamentos destinados à conservação dos alimentos, de modo a assegurar a manutenção das temperaturas adequadas durante o armazenamento, o transporte e a distribuição. A centralização dessas responsabilidades em uma única contratada contribui para a integração dos serviços e para a identificação e o tratamento de eventuais falhas na execução.

O parcelamento do objeto entre diferentes fornecedores poderia ampliar a complexidade da coordenação logística, especialmente quanto à compatibilização dos horários de entrega, à distribuição nos locais de instrução e à definição das responsabilidades por eventuais atrasos, falhas de fornecimento ou problemas relacionados à conservação dos alimentos. Tais circunstâncias poderiam comprometer a regularidade do atendimento e a execução da programação do estágio.

Sob o aspecto da gestão e da fiscalização contratual, a contratação em lote único permite concentrar a responsabilidade pela execução integral dos serviços em uma única empresa, simplificando o acompanhamento das obrigações contratuais e favorecendo a adoção de providências corretivas em caso de descumprimento das condições estabelecidas.

Do ponto de vista econômico, a opção pelo não parcelamento deverá ser respaldada pela análise dos preços e das condições de mercado, considerando os custos de mobilização, transporte, fornecimento dos equipamentos e utensílios, bem como os eventuais ganhos de escala decorrentes da contratação conjunta. A adoção do lote único deverá demonstrar-se compatível com a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, sem restringir indevidamente a competitividade do certame.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação em lote único apresenta justificativa técnica e operacional em razão da necessidade de integração dos serviços de alimentação, da centralização das responsabilidades pela execução contratual e das particularidades logísticas do Estágio Básico de Combatente Montanha.

4.3. Contratações correlatas ou interdependentes (art. 6º, XI, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A análise realizada no âmbito deste Estudo Técnico Preliminar identificou que a solução selecionada — fornecimento integrado de refeições preparadas, infraestrutura mínima e logística — **não depende de outras contratações em curso** para sua plena execução, tampouco interfere diretamente na execução de contratações já existentes no âmbito da Polícia Militar de Minas Gerais.

No contexto da demanda analisada, não foram identificadas contratações correlatas (objetos semelhantes ou complementares que pudessem ser agregados para ganho de escala). O fornecimento de alimentação com logística integrada representa serviço único, específico e integral, não havendo outras contratações vigentes com objeto similar ou que indiquem possibilidade de padronização adicional ou unificação contratual.

Também não foram identificadas contratações interdependentes que constituam pré-requisito para o sucesso da solução ou que dependam dela para seu pleno funcionamento. A execução das Atividades depende principalmente do fornecimento das refeições e da infraestrutura mínima ora prevista, além das atividades internas de planejamento e coordenação pedagógica, estas não sujeitas à contratação.

Dessa forma, para fins de adequada conclusão desta etapa do ETP, registra-se que não há contratações vigentes ou previstas que sejam correlatas ou interdependentes com a solução escolhida, tampouco há necessidade de ações complementares externas ao escopo da contratação objeto deste estudo.

4.4. Resultados pretendidos (art. 6º, IX, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A implementação da solução integrada selecionada visa alcançar um conjunto de resultados concretos e mensuráveis, alinhados ao atendimento pleno da necessidade da Administração no contexto do Estágio Básico de Combatente Montanha. Pretende-se garantir condições adequadas de alimentação, logística e infraestrutura aos militares participantes, assegurando a continuidade e o desempenho das atividades instrucionais sem comprometer o bem-estar, a segurança alimentar ou o cumprimento do cronograma pedagógico da jornada.

Do ponto de vista da economicidade, almeja-se a otimização dos recursos financeiros por meio da contratação de um serviço único que integre alimentação, logística e infraestrutura, evitando múltiplos contratos, reduzindo custos indiretos e promovendo ganhos de escala. No âmbito do aproveitamento de recursos humanos, o resultado esperado é a liberação integral do efetivo da PMMG para a execução das atividades de instrução, sem desvio de foco para tarefas operacionais de montagem, preparo ou distribuição de refeições.

Quanto à eficiência operacional, busca-se assegurar entregas pontuais, organização adequada dos espaços utilizados, fluxo contínuo de abastecimento e manutenção das condições higiênico-sanitárias durante toda a jornada. Em termos de eficácia, o resultado esperado é a disponibilidade efetiva, segura e satisfatória das refeições e materiais de apoio, permitindo o pleno desenvolvimento das atividades de campo. No aspecto da sustentabilidade, almeja-se a adoção de boas práticas na destinação de resíduos, uso racional de materiais descartáveis e conformidade com o Decreto Estadual nº 48.938/2024.

Esses resultados finalísticos constituem benefícios diretos e indiretos que contribuem para a qualidade da formação dos discentes da Escola de Formação de Oficiais, o fortalecimento da capacidade operacional da corporação e o atendimento ao interesse público.

Quadro – Resultados pretendidos e critérios de avaliação

Resultado pretendido	Critério de avaliação (mensuração objetiva)
----------------------	---

Resultado pretendido	Critério de avaliação (mensuração objetiva)
Garantir alimentação adequada, higiênica e segura a todos os militares durante o Estágio Básico de Combatente Montanha	Percentual de refeições entregues dentro do padrão sanitário e sem ocorrência de não conformidades
Assegurar entregas pontuais conforme horários definidos	Índice de pontualidade das entregas (meta: ≥ 95%)
Reduzir riscos operacionais relacionados à logística de alimentação	Número de incidentes logísticos registrados (meta: 0 incidentes graves)
Otimizar recursos financeiros com solução integrada	Comparação entre custo estimado da solução integrada e custo estimado caso o objeto fosse parcelado
Melhorar o aproveitamento do efetivo interno da PMMG	Percentual do efetivo liberado exclusivamente para atividades de instrução (meta: 100%)
Promover boas práticas de sustentabilidade durante o evento	Percentual de resíduos destinados adequadamente e uso de materiais recicláveis/biodegradáveis
Garantir satisfação geral quanto à qualidade das refeições	Resultado das avaliações pós-evento feitas pelos instrutores e coordenação

4.5. Providências a serem adotadas (art. 6º, X, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Com o objetivo de assegurar a plena execução da solução integrada escolhida e mitigar eventuais riscos operacionais, logísticos e administrativos, a Administração deverá adotar um conjunto de providências prévias à celebração e ao início da execução contratual. Tais ações visam garantir que o ambiente esteja adequado para a prestação do serviço, que os fluxos internos estejam definidos e que os servidores responsáveis pela fiscalização possuam as competências necessárias para acompanhar a execução de forma efetiva.

Inicialmente, destaca-se que não existe contrato vigente com objeto similar que demande período de

transição contratual. Entretanto, será necessário organizar previamente o ambiente físico nos locais de instrução, definindo os pontos de entrega, circulação de veículos, áreas de montagem de mesas e cadeiras, locais de descarte de resíduos e demais espaços operacionais. Essas adequações não implicam alterações estruturais, mas demandam alinhamento entre a coordenação do evento, a gestão administrativa e os responsáveis locais pelo espaço.

No aspecto organizacional, a Administração deverá realizar a designação formal dos fiscais e gestores do contrato, com posterior capacitação, se necessário, acerca das obrigações contratuais, parâmetros de qualidade, boas práticas de fiscalização de serviços de alimentação e normas de segurança alimentar. Essa preparação é essencial para que a fiscalização possa aferir adequadamente temperatura, higiene, acondicionamento, pontualidade e qualidade das refeições, além do cumprimento das obrigações relacionadas à logística e infraestrutura.

Quanto aos aspectos legais e infralegais, será necessário confirmar previamente que a futura contratada possui todas as licenças sanitárias, alvarás e autorizações necessárias para manipulação, preparo e transporte de alimentos, **conforme normativa da vigilância sanitária**. A Administração deverá, ainda, prever em edital os documentos comprobatórios exigidos, garantindo a regularidade do serviço desde o início da execução contratual.

No tocante à logística, será preciso definir claramente: (I) os acessos e horários permitidos para circulação dos veículos da contratada; (II) o fluxo de montagem e reposição de garrafas térmicas e itens alimentares fracionados; (III) os locais adequados para posicionamento das lixeiras e entrega de utensílios; e (IV) os mecanismos de comunicação entre coordenação das atividades, fiscais e equipe da contratada. A definição desses procedimentos, antes da assinatura contratual, visa evitar atrasos, inconsistências ou riscos à segurança operacional da jornada.

Por fim, recomenda-se que essas providências sejam sistematizadas em plano de ação administrativo, contendo atividades, responsáveis, prazos e fluxos internos, a fim de garantir que todas as etapas preparatórias sejam concluídas de forma tempestiva e organizada, permitindo que a execução contratual ocorra em conformidade com os requisitos definidos no ETP e atenda plenamente às necessidades da Administração.

4.6. Possíveis impactos ambientais (art. 6º, XII, da Resolução Seplog nº 115, de 2021)

A solução escolhida envolve atividades que, embora de impacto predominantemente pontual e de curta duração, podem causar alterações nas condições ambientais, sanitárias e estéticas do local de execução, em especial devido ao uso de materiais descartáveis, geração de resíduos sólidos, consumo energético associado ao transporte dos alimentos e utilização de água e insumos alimentares. Esses impactos, ainda que comuns em serviços dessa natureza, demandam medidas mitigadoras para reduzir seus efeitos e assegurar conformidade com a legislação ambiental aplicável.

Considerando o ciclo de vida da solução, incluindo o preparo dos alimentos, o transporte até os locais de instrução, o consumo durante as atividades e o descarte dos resíduos gerados, foram identificados os possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de mitigação, com vistas a promover sustentabilidade, responsabilidade ambiental e atendimento ao Decreto Estadual nº 48.938/2024.

Quadro – Possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras

Possível ambiental	impacto	Medida correspondente	mitigadora
--------------------	---------	-----------------------	------------

Possível impacto ambiental	Medida mitigadora correspondente
Geração de grande volume de resíduos sólidos (copos, talheres, embalagens e restos de alimentos)	Exigir separação e descarte adequado; uso de materiais recicláveis/biodegradáveis; disponibilização de lixeiras identificadas; coleta diária; encaminhamento para reciclagem quando possível
Aumento de resíduos orgânicos provenientes das refeições	Exigir acondicionamento adequado em recipientes fechados; coleta frequente; destinação para compostagem ou local ambientalmente apropriado conforme disponibilidade municipal
Poluição associada ao transporte dos alimentos (emissões atmosféricas)	Priorizar rotas otimizadas; uso de veículos em conformidade com licenciamento ambiental; exigência de manutenção veicular; planejamento logístico para reduzir viagens
Consumo elevado de água no preparo e higienização dos alimentos	Exigir boas práticas de sustentabilidade no preparo; uso racional da água pela contratada; comprovação de licença sanitária e boas práticas de manipulação
Consumo de energia em refrigeração/aquecimento dos alimentos	Requerer equipamentos eficientes e uso racional de energia; manutenção preventiva; minimizar tempo de abertura de recipientes térmicos
Possível contaminação do solo ou estética ambiental por descarte inadequado de resíduos	Exigência de plano de gerenciamento de resíduos; disponibilização de sacos e recipientes adequados; proibição de descarte direto no solo; fiscalização intensificada
Risco sanitário decorrente de armazenamento ou transporte incorreto	Determinar observância das normas da ANVISA; exigir controle de temperatura; veículos apropriados; fiscalização diária da conformidade sanitária

Além dos impactos identificados no quadro acima, não foram identificados outros impactos ambientais relevantes relacionados à solução adotada, tendo em vista a natureza temporária do evento, sua curta duração e a área de execução, que não demanda obras, intervenções permanentes ou modificações estruturais.

5. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, XIII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Com base nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a solução selecionada, contratação integrada para fornecimento de refeições preparadas com logística de transporte, entrega, montagem de infraestrutura e disponibilização de utensílios e materiais de apoio, é a alternativa que melhor atende à necessidade institucional identificada para a realização do Estágio Básico de Combatente Montanha. Tal conclusão decorre da avaliação criteriosa dos requisitos técnicos, operacionais, sanitários e logísticos, bem como da observância das condições reais do ambiente de execução, do volume de militares a serem atendidos e da imprescindibilidade de garantir pontualidade, segurança alimentar e continuidade pedagógica da atividade.

Do ponto de vista técnico, a contratação apresenta elevada adequação ao atender, de forma integrada e coordenada, todas as etapas necessárias à execução do evento, desde o preparo das refeições até sua entrega nas condições e horários estabelecidos. A solução elimina riscos de falhas logísticas, assegura atendimento sanitário compatível com as normas da ANVISA e garante infraestrutura mínima necessária em um ambiente que não possui instalações próprias para a preparação de alimentos. Do ponto de vista econômico, a solução demonstra melhor relação custo-benefício quando comparada às demais alternativas analisadas, sobretudo por evitar múltiplos contratos, reduzir custos indiretos, preservar a economicidade decorrente da escala e demandar menor esforço administrativo para gestão e fiscalização.

Dessa forma, conclui-se que a contratação integrada representa a alternativa mais eficiente, eficaz e vantajosa para o interesse público, proporcionando atendimento seguro, contínuo e adequado aos militares participantes, ao mesmo tempo em que otimiza o uso dos recursos humanos e financeiros da Administração, viabiliza a execução plena da JPM e reduz significativamente os riscos operacionais associados. Nos termos deste ETP, a solução proposta revela-se plenamente justificada, tecnicamente sólida e compatível com os objetivos institucionais da Polícia Militar de Minas Gerais.

MARCUS PAULO LOPES PEREIRA, 1º TEN PM PRESIDENTE

MARCELO LUIS SOARES, 1º TEN PM MEMBRO

RODRIGO PERES VILABOIM VARGAS, 2º TEN PM MEMBRO

APROVAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

(X) APROVADO. () REPROVADO. () RETORNAR PARA CORREÇÃO

() OUTROS: __

RENILSON GUIDO DA SILVA, MAJ PM

SUBCOMANDANTE DA ESCOLA DE FORMAÇÃO DE OFICIAIS



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Peres Vilaboim Vargas, 2º Tenente**, em 25/09/2026, às 12:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo Luis Soares, 1º Tenente**, em 06/10/2026, às 09:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Renilson Guido da Silva, Major PM**, em 07/10/2026, às 12:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marcus Paulo Lopes Pereira, 1º Tenente**, em 07/10/2026, às 13:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **149479950** e o código CRC **B63EC11A**.