ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Art.18 § 1º da Lei 14.133/21)

1. Apresentação

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo analisar a viabilidade de distribuição de refeições populares no Município de São João del-Rei/MG.

1.1. Das Diretrizes do Cardápio, Gramaturas e Incidências

Independentemente da alternativa de mercado adotada pelo Município de São João del Rei/MG para a operacionalização dos restaurantes populares, a execução do serviço está estritamente vinculada ao planejamento nutricional prévio estabelecido pela Administração Pública.

O cumprimento do padrão de qualidade, variedade e valor nutricional das refeições é obrigatório, devendo seguir rigorosamente o Cardápio de Incidências e Especificações Técnicas, o qual constará como Anexo I deste estudo e do futuro Termo de Referência.

2. Descrição da necessidade

2.1 Diagnóstico da situação atual

O Município de São João del-Rei/MG mantém quatro unidades do Restaurante Popular, localizadas no Centro, em Matozinhos, no Tijuco e na Colônia do Marçal, destinadas à oferta de refeições subsidiadas à população. Atualmente, são subsidiadas aproximadamente 2.650 refeições por dia, distribuídas entre as unidades conforme a demanda de atendimento.

O serviço é executado por empresa contratada, responsável pela administração, pelo preparo e pela distribuição das refeições, bem como pela disponibilização dos locais de funcionamento e da estrutura necessária à operação das unidades, conforme as condições contratuais estabelecidas. A execução abrange o fornecimento de gêneros alimentícios e insumos, a disponibilização de mão de obra, equipamentos e utensílios, além das despesas operacionais e das atividades necessárias à manutenção das condições adequadas de funcionamento.

Atualmente, o atendimento ao público ocorre das 11h às 14h, período destinado à distribuição das refeições nas quatro unidades. A operação exige planejamento da produção e organização da distribuição para atender ao fluxo de usuários dentro do horário estabelecido.

A prestação dos serviços também exige supervisão técnica por profissional habilitado, planejamento da produção, controle de qualidade, higiene e segurança dos alimentos, bem como a adoção de procedimentos que assegurem a regularidade e a padronização do serviço nas quatro unidades.

Trata-se de serviço continuado, com atendimento regular à população e demanda diária, cuja execução depende de estrutura física e operacional adequada, abastecimento contínuo, equipe capacitada e controles que garantam a oferta de refeições em condições apropriadas de qualidade e segurança alimentar.

2.2 Importância do serviço

Os Restaurantes Populares constituem importante instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional, ao ampliar o acesso da população a refeições adequadas, saudáveis e a preços acessíveis, com destaque para as pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Além de contribuir para a redução das dificuldades de acesso à alimentação, o serviço favorece a oferta regular de refeições nutricionalmente equilibradas, preparadas em condições adequadas de higiene e segurança sanitária, promovendo melhores condições de acesso à alimentação e preservando a dignidade dos usuários.

A presença de unidades em diferentes regiões do Município também amplia a abrangência territorial do atendimento, facilitando o acesso da população ao serviço e contribuindo para a efetividade da política pública de segurança alimentar e nutricional.

2.3 Necessidade da continuidade do serviço

Considerando a demanda atualmente atendida, a relevância social do serviço e a necessidade de garantir a oferta regular de refeições subsidiadas, torna-se necessária a continuidade dos serviços de administração, preparo e distribuição de refeições nas quatro unidades do Restaurante Popular.

A interrupção ou descontinuidade do atendimento poderá comprometer o acesso dos usuários às refeições oferecidas pelo Município, especialmente daqueles que dependem desse serviço para obter alimentação adequada a um custo acessível.

A execução do objeto demanda estrutura operacional permanente, incluindo recursos humanos, gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios, logística de abastecimento e procedimentos de controle de qualidade e segurança dos alimentos. Diante dessas exigências, a contratação de empresa especializada mostra-se necessária para assegurar a adequada execução das atividades e a continuidade do atendimento à população.

A contratação deverá abranger as unidades do Centro, Matozinhos, Tijuco e Colônia do Marçal, considerando o quantitativo global estimado de refeições e permitindo a distribuição dos atendimentos entre os estabelecimentos conforme a demanda efetivamente verificada, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência. Esse modelo proporciona maior flexibilidade operacional e possibilita o aproveitamento adequado da capacidade de atendimento das unidades, sem fixação rígida dos quantitativos diários por estabelecimento.

3. Previsão Da Contratação No Plano Anual De Contratações

De acordo com o alinhamento estratégico da Administração a contratação está prevista no Plano Anual de Contratação de 2026

4. Requisitos da Contratação

A contratação deverá contemplar a prestação de serviços especializados de administração, preparo e distribuição de refeições nas unidades do Restaurante Popular do Município de São João del-Rei/MG, abrangendo as unidades do Centro, Matozinhos, Tijuco e Colônia do Marçal.

A solução deverá ser capaz de assegurar a produção e distribuição regular das refeições, de acordo com os cardápios, padrões nutricionais, quantitativos e demais parâmetros estabelecidos pela Administração, observando as condições necessárias à qualidade, segurança alimentar, higiene e adequada prestação do serviço.

A contratada deverá dispor de estrutura, mão de obra, equipamentos, utensílios, insumos e demais recursos necessários à execução integral do objeto, incluindo, quando de sua responsabilidade, a disponibilização e adequação dos imóveis destinados ao funcionamento das unidades.

A contratação deverá possibilitar a adequada adaptação da produção à demanda efetivamente verificada em cada unidade, considerando o quantitativo global estimado de refeições, sem necessidade de vinculação rígida da quantidade diária a cada restaurante.

Deverão ser observadas as normas aplicáveis à produção, manipulação, conservação e distribuição de alimentos, bem como as demais exigências legais e regulamentares pertinentes à execução do serviço.

A solução deverá, ainda, garantir condições adequadas para a continuidade dos serviços, de forma a evitar interrupções no atendimento à população usuária dos Restaurantes Populares.

4.1. Proposta De Preço

A proposta deverá ser elaborada considerando apenas a parte a ser subsidiada pelo Município.

4.2 Habilitação

A condição de habilitação técnica exigida para participação deverá contemplar:

a) Prova de **inscrição** ou registro da licitante, junto ao Conselho Regional de Nutrição, através de certidão emitida pelo órgão, atestando Prova de regularidade da licitante.

b) **Atestados Técnico Profissional**- Atestado(s) de responsabilidade técnica, que comprove(m) que o(s) profissional(is), no total de 4 RT´s tenham executado serviços características semelhantes.

c) Comprovação da licitante possuir em seu corpo técnico, na data de abertura das propostas, 4 (quatro) profissionais nutricionistas devidamente registrados no conselho profissional competente, detentor(es) do atestado de capacidade técnica.

c.1) A comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de certidão do CRN da licitante em que conste o responsável técnico, de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste a licitante como contratante, do contrato social da licitante em que conste o profissional como sócio, de contrato de trabalho ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

c.2) O(s) profissional(s) indicado(s) e comprovado(s) pela licitante através dos atestados acima, deverão participar efetivamente da execução do objeto desta licitação, sendo 1(um) profissional por restaurante.

Unid	Qtd (50%)	Especificação
Unid	1325	Fornecimento de refeições coletivas diárias

d) **Atestado(s), operacional**, que comprove que a licitante tenha executado os seguintes serviços com as respectivas quantidades mínimas:

d.1) - Será admitido o somatório de atestados para comprovar o quantitativo mínimo exigido.

4.3 Garantia dos serviços

Deverá ser exigida garantia contratual no percentual de 1% do valor da contratação devendo a mesma ser prestada em uma das formas do art.96.

5. Estimativas das Quantidades, Valor Estimado da Contratação e Levantamento De Mercado

Os quantitativos estimados para a contratação foram definidos considerando a demanda existente nas unidades do Restaurante Popular do Município de São João del-Rei/MG, localizadas no Centro, em Matozinhos, no Tijuco e na Colônia do Marçal.

Para fins de planejamento da contratação, considera-se o quantitativo global estimado de **2.650 (duas mil seiscentas e cinquenta) refeições por dia**, distribuídas entre as unidades, conforme a demanda registrada, que pode ser variável. Dessa forma, estima-se a produção diária de 617 refeições no Centro, 568 na Colônia do Marçal, 717 no Tijuco e 748 em Matozinhos, totalizando 2.650 refeições diárias.

A distribuição dos quantitativos entre as unidades possui caráter estimativo e não será considerada rígida, podendo ocorrer variações na quantidade de refeições produzidas em cada estabelecimento, conforme a demanda efetivamente verificada, desde que respeitado o quantitativo global contratado. Essa flexibilidade busca adequar a execução dos serviços às necessidades dos usuários e à capacidade de atendimento de cada unidade.

A estimativa das quantidades considera a continuidade da prestação dos serviços durante o período contratual, servindo de referência para a definição do objeto e para o cálculo do valor estimado da contratação.

O levantamento de mercado e a estimativa do valor da contratação foram realizados nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante pesquisa de preços no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), considerando a compatibilidade com o cardápio elaborado pelo Município. Para a definição do valor unitário de referência, foi adotado o critério de menor preço entre as referências consideradas compatíveis.

5.1 Estimativa das Quantidades

ITEM	Especificação	UN.	QUANTITATIVO ESTIMADO	VALOR UNITÁRIO USUÁRIO	VALOR UNITÁRIO SUBSIDIADO	VALOR TOTAL/ DIA
1.	Prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de refeições completas nas unidades do Restaurante Popular do Centro, Matozinhos, Tijuco e Colônia do Marçal, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios, estrutura e demais recursos necessários à execução do objeto, conforme padrões nutricionais e demais condições estabelecidas no Termo de Referência	Refeição	2.650 refeições/ dia	R$ 2,90	R$6,31	R$ 24.406,50

Para fins de compreensão da composição financeira do serviço, o valor integral estimado de cada refeição corresponde a R$ 9,21, sendo composto por R$ 6,31 referentes ao subsídio municipal e R$ 2,90 correspondentes à participação financeira do usuário.

Considerando o quantitativo estimado de 2.650 refeições diárias, a composição financeira estimada é a seguinte:

- **Valor integral da refeição:** R$ 9,21;
- **Participação financeira do usuário:** R$ 2,90 por refeição;
- **Subsídio municipal estimado:** R$ 6,31 por refeição;

Considerando 264 dias de funcionamento por ano, correspondentes a 22 dias por mês, e a estimativa de 2.650 refeições diárias, o valor integral estimado das refeições é de **R$ 6.443.316,00 (seis milhões, quatrocentos e quarenta e três mil, trezentos e dezesseis reais)** por ano, dos quais **R$ 4.414.476,00 (quatro milhões, quatrocentos e quatorze mil, quatrocentos e setenta e seis reais)** correspondem ao subsídio municipal, calculado à razão de R$ 6,31 por refeição, e **R$ 2.028.840,00 (dois milhões, vinte e oito mil, oitocentos e quarenta reais)** correspondem à participação financeira dos usuários, fixada em R$ 2,90 por refeição.

Considerando a vigência contratual de 5 (cinco) anos, equivalente a 60 (sessenta) meses, o valor integral estimado da contratação é de **R$ 32.216.580,00 (trinta e dois milhões, duzentos e dezesseis mil, quinhentos e oitenta reais),** dos quais **R$ 22.072.380,00 (vinte e dois milhões, setenta e dois mil, trezentos e oitenta reais)** correspondem ao montante estimado a ser subsidiado pelo Município ao longo da vigência contratual, e **R$ 10.144.200,00 (dez milhões, cento e quarenta e quatro mil e duzentos reais)** correspondem à participação financeira estimada dos usuários.

Valor integral por refeição	Subsídio municipal por refeição (valor da disputa)	Participação fixa do usuário	Valor anual estimado do subsídio	Valor estimado do subsídio para 5 anos	Valor integral estimado para o contrato de 5 anos
R$ 9,21	R$ 6,31	R$ 2,90	R$ 4.414.476,00	R$ 22.072.380,00	R$ 32.216.580,00

5.2 Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado considerou soluções disponíveis para atendimento da necessidade identificada pela Administração, como execução própria, terceirização através da distribuição centralizada e descentralizada.

Alternativa 1: Execução Direta (Administração Própria pelo Município)

Consiste no Município assumir integralmente a operação dos restaurantes, responsabilizando-se pela contratação de pessoal, compra de insumos e manutenção das estruturas.

- **Vantagens:** Controle direto absoluto sobre a gestão do serviço e ausência de margem de lucro empresarial (BDI).
- **Desvantagens:** O Município de São João del Rei **não possui, em seus quadros, mão de obra qualificada e disponível** (como nutricionistas, cozinheiros e auxiliares) para essa finalidade, o que exigiria a realização de concurso público ou contratações temporárias complexas. Além disso, a municipalidade **não dispõe de equipamentos industriais próprios e espaços físicos adicionais regulamentados** no momento, gerando um custo inicial de investimento (*Capex*) excessivamente alto e moroso.

Alternativa 2: Execução Indireta via Cozinha Centralizada (Terceirização Unificada)

Consiste na contratação de uma empresa para produzir todas as refeições em um único local central e transportá-las prontas aos 4 pontos de distribuição nos bairros.

- **Vantagens:** Centralização da produção e facilidade de fiscalização do ponto focal de cozimento.
- **Desvantagens:** Apresenta **elevado risco à segurança alimentar**, devido à necessidade de manutenção rigorosa da cadeia de temperatura durante o transporte. Demanda uma operação logística complexa de transporte e distribuição urbana, o que eleva as chances de atrasos e contaminações, exigindo do Município um aparato de fiscalização diária de frotas térmicas que atualmente é inviável.

Alternativa 3: Execução Indireta via Mobilização Terceirizada nos Bairros

Consiste na terceirização integrada do serviço, onde a empresa contratada opera individualmente em cada um dos 4 pontos já existentes, alocando equipes, insumos e logística próprios para cada unidade.

- **Vantagens: É a alternativa tecnicamente ideal.** Elimina a necessidade de transporte de alimentos prontos por longas distâncias, mitigando os riscos de segurança alimentar e vigilância sanitária. A descentralização permite que cada restaurante tenha sua própria

equipe operacional, garantindo comida fresca, preparada no local, e maior agilidade no atendimento das peculiaridades de cada bairro.

- **Desvantagens:** Risco potencial de pulverização de contratos ou perda de padrão de atendimento caso a gestão dos pontos fosse dividida entre empresas distintas.

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de refeições, com características, padrões nutricionais e condições de execução previamente definidos, visando assegurar o funcionamento e a continuidade dos serviços prestados pelas unidades do Restaurante Popular do Município de São João del-Rei/MG.

A solução deverá abranger as unidades do Centro, Matozinhos, Tijuco e Colônia do Marçal, contemplando os recursos necessários à adequada execução dos serviços, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios e demais recursos necessários, bem como a disponibilização ou locação dos imóveis, sendo esta uma responsabilidade da contratada.

A contratação será realizada por meio de procedimento licitatório, na modalidade PREGÃO, em sua forma eletrônica, com critério de julgamento por MENOR PREÇO GLOBAL, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

Ressalta-se que o valor total da disputa corresponde exclusivamente à parcela subsidiada pelo Município, estimada em R$ 22.072.380,00 para o período de 5 anos. Esse valor constitui a referência máxima estimada para a licitação e poderá ser reduzido em decorrência dos lances e da negociação. A participação financeira dos usuários, fixada em R$ 2,90 por refeição, não integra o valor estimado da disputa, devendo sua arrecadação e operacionalização observar as regras estabelecidas no Termo de Referência.

7. Parcelamento da solução

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deverá ser adotado quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, considerando, entre outros aspectos, a responsabilidade técnica, os custos decorrentes da celebração de múltiplos contratos, a ampliação da competitividade e a prevenção da concentração de mercado.

No presente caso, não se mostra recomendável o parcelamento da solução em itens independentes, considerando que o objeto compreende um conjunto integrado de atividades necessárias ao funcionamento dos Restaurantes Populares, envolvendo administração, aquisição e fornecimento de gêneros e insumos, preparo, conservação e distribuição das refeições, mão de obra, equipamentos, utensílios, logística e demais recursos necessários à execução dos serviços.

A divisão do objeto entre diferentes contratadas poderá ocasionar a perda de economia de escala além de dificuldades de coordenação e fiscalização, além de comprometer a padronização dos cardápios, dos padrões nutricionais e das condições de higiene e segurança alimentar, bem como dificultar a definição de responsabilidades pela execução e pelos resultados do serviço.

Apesar da solução ser global a execução ocorrerá de forma descentralizada em restaurantes localizados em pontos estratégicos da cidade.

7.1. Do Local da Prestação dos Serviços

A execução do objeto contratual, compreendendo o fornecimento de refeições e a operação dos restaurantes populares, ocorrerá de forma descentralizada no Município de São João del Rei/MG, distribuída em 04 (quatro) núcleos operacionais localizados em bairros estratégicos.

Para fins de instalação e funcionamento de cada unidade, as licitantes deverão observar as seguintes delimitações geográficas e raios de abrangência a partir dos pontos de referência fixados pela Administração:

1. Unidade Centro

- Ponto de Referência Principal: Coreto localizado na Avenida Presidente Tancredo Neves.
- Delimitação de Área: O imóvel destinado ao restaurante popular deverá estar situado dentro de um raio de até 300m do ponto de referência, que obrigatoriamente atinja e englobe parte centro comercial da cidade. Esta delimitação visa garantir o fácil acesso à população de baixa renda e aos trabalhadores que circulam pelo núcleo comercial e pelo terminal de transporte da região central.
- O imóvel deverá ter capacidade mínima de lotação de: 100 pessoas

2. Unidade Colônia do Marçal

- Ponto de Referência Principal: Gruta – Mangueira
- Delimitação de Área: O imóvel deverá ser localizado a partir do ponto de referência, estendendo-se em um raio de até 750m que atinge de forma compulsória grande parte da Avenida 31 de março que dá acesso a outros bairros da região. A abrangência assegura o atendimento ao vetor de crescimento residencial e comercial do bairro.
- O imóvel deverá ter capacidade mínima de lotação de: 100 pessoas

3. Unidade Tijuco

- Ponto de Referência Principal: atual restaurante popular localizado na Avenida General Osório.
- Delimitação de Área: O restaurante deverá ser instalado em um raio de até 200m do ponto de referência, em local de fácil acesso ao longo da extensão ou nas imediações da Avenida General Osório, que se consolida como o principal eixo de mobilidade, comércio e fluxo de pedestres do bairro Tijuco.
- O imóvel deverá ter capacidade mínima de lotação de: 100 pessoas

4. Unidade Matosinhos

- Ponto de Referência Principal: Paróquia do Senhor Bom Jesus de Matosinhos (Igreja de Matosinhos).
- Delimitação de Área: O estabelecimento operacional deverá ser fixado nas proximidades e no entorno da Igreja de Matosinhos, em um raio de até 500m, que

engloba a região que concentra o maior adensamento populacional, fluxo comercial e linhas de transporte público daquela localidade.

- O imóvel deverá ter capacidade mínima de lotação de: 100 pessoas

Para melhor visualização das áreas passíveis de instalação dos restaurantes segue anexo a este estudo os mapas por região. Anexo III

7.2. Diretrizes Técnicas para os Imóveis nos Locais de Prestação dos Serviços

A definição estrita destas áreas busca atender aos princípios da eficiência e da modicidade, garantindo que o cidadão usuário não necessite arcar com custos adicionais para acessar o benefício do restaurante popular. Todos os imóveis a serem propostos ou mantidos pela contratada dentro destas regiões deverão, obrigatoriamente:

- Cumprir as normas de acessibilidade universal (Lei nº 13.146/2015).
- Possuir o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) regularizado.
- Atender integralmente aos requisitos sanitários impostos pela Vigilância Sanitária para manipulação e consumo de alimentos.

8. Resultados pretendidos

Como resultados pretendidos, busca-se assegurar a continuidade e a regularidade dos serviços prestados pelas unidades do Restaurante Popular, garantindo o atendimento adequado à população usuária e a oferta de refeições de qualidade, nutricionalmente equilibradas e em condições adequadas de higiene e segurança alimentar.

Pretende-se, ainda, garantir a padronização e a adequada execução dos serviços nas unidades do Centro, Matozinhos, Tijuco e Colônia do Marçal, possibilitando a adaptação da produção à demanda efetivamente verificada em cada unidade.

Busca-se também promover a eficiência e a economicidade na aplicação dos recursos públicos, com ganho em economia de escala e mediante a contratação de solução integrada capaz de reunir os recursos humanos, materiais, operacionais e estruturais necessários ao funcionamento dos Restaurantes Populares, assegurando a continuidade do serviço e o atendimento ao interesse público.

9. Providências prévias à contratação

Por se tratar de contratação de prestação de serviços completos, este estudo não vislumbra a necessidade de maiores providências prévias, por parte da Administração Municipal.

10. Contratações correlatas ou interdependentes

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias visando garantir a perfeita execução do objeto, dado que todos os meios necessários para a contratação dos já citados serviços, podem ser supridos apenas com a proposta apresentada.

Os serviços que se pretende contratar são, portanto, autônomos e não prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

11. Impacto Ambiental

A prestação de serviços, conforme previsto no presente Estudo Técnico Preliminar, pode gerar impactos ambientais, especialmente no que se refere à geração de resíduos sólidos e ao desperdício de alimentos. Dessa forma, faz-se necessário o cumprimento de normativos específicos voltados à mitigação desses impactos, com destaque para a Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e a Lei Estadual nº 18.031/2009, que dispõe sobre a Política Estadual de Resíduos Sólidos, devendo a futura contratação observar práticas que promovam a adequada gestão de resíduos e a redução de danos ambientais.

12. Posicionamento Conclusivo

Diante das análises realizadas no presente estudo, verifica-se que a contratação, nos moldes descritos, se encontra adequada ao cumprimento dos parâmetros de qualidade e de eficiência que são esperados.

Acompanham este Estudo Técnico Preliminar os seguintes documentos técnicos:

Anexo I -Planilha de incidência

Anexo II -Pesquisa de preços

Anexo III- Mapas por região.

Anexo IV - Disponibilidade orçamentária e financeira

São João del-Rei, 30 de setembro de 2026.

Karine Aparecida Louvera Silva *Nutricionista* *Secretaria Municipal de Educação*	ETP aprovado por: ***Marcelo Mourão Coutinho*** *Secretário Municipal de Governo e Gabinete*