



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação e embasar a elaboração do Termo de Referência.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A Administração Pública, no desempenho de suas atribuições, frequentemente mobiliza equipes para execução de atividades externas, emergenciais ou realizadas em horários diferenciados, como períodos noturnos, finais de semana e feriados, o que impõe a necessidade de suporte logístico compatível com tais condições. Nesse sentido, há a necessidade de atendimento à demanda por alimentação adequada destinada a servidores públicos municipal e a participantes de compromissos institucionais, em situações específicas que extrapolam a rotina administrativa ordinária.

1.2. Justifica-se a contratação de refeição servida em marmitex, refeição tipo executiva e refeição servida no quilo diante da inviabilidade e impossibilidade dos funcionários de retorno às residências no horário do almoço, os mesmos realizam suas refeições no local de execução do serviço, e ainda para atender aos funcionários em eventos em diversos horários, como cursos, congressos, seminários, bem como convidados recebidos que, diante do compromisso que pode perdurar por um longo período de tempo, não podem se deslocar até suas casas para se alimentar.

1.3. Evidencia-se a existência de uma demanda concreta e recorrente que exige providências por parte da Administração, a fim de assegurar condições mínimas para a execução das atividades públicas e para o adequado desenvolvimento das relações institucionais. A ausência de atendimento a essa necessidade pode acarretar prejuízos operacionais, redução da produtividade e eventuais discontinuidades na prestação de serviços essenciais à população, isto pois alimentar-se de forma saudável e equilibrada é essencial para garantir uma boa qualidade de vida. Isto porque os alimentos fornecem energia e bem-estar geral, através de uma boa refeição.

1.4. Cumpre frisar que há licitação vigente com vencimento previsto para os próximos meses. Diante desse cenário, faz-se necessária a adoção de medidas que garantam a continuidade do fornecimento das refeições, evitando qualquer discontinuidade no atendimento aos servidores, assegurando condições adequadas para o desempenho de suas atividades. A manutenção desse serviço visa preservar a produtividade e o bem-estar, contribuindo para a eficiência da administração pública.



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

1.5. Em relação à utilização das refeições preparadas para o almoço na Secretaria Municipal de Obras Públicas, verifica-se a inviabilidade de utilização dessa alternativa, uma vez que a natureza dos serviços desempenhados ocorre em diversas situações, como a realização de atividades em horários noturnos, tais como manutenções emergenciais na infra-estrutura urbana, como reparos de vias públicas, iluminação, outros serviços essenciais, muitas vezes ocorrem no período noturno para minimizar impactos no trânsito e garantir a segurança da população. Dessa forma, as refeições servidas exclusivamente no horário do almoço não atendem às necessidades desses servidores, que precisam de alimentação adequada no turno em que desempenham suas funções.

1.6. Outrossim há ainda o fornecimento de refeição para atendimento à convidados de outras regiões, que participam de compromissos institucionais como eventos oficiais e reuniões presenciais na cidade. O objetivo é garantir uma recepção adequada e bem organizada para tais visitas.

1.7. Portanto, a caracterização da necessidade ora apresentada fundamenta-se na obrigação da Administração Pública de garantir condições adequadas para o desempenho de suas funções, bem como na busca pela manutenção da eficiência, continuidade e qualidade dos serviços prestados, em consonância com o interesse público.

2. PREVISÃO NO PCA

2.1. O Município não possui Plano de Contratações Anual formalmente instituído até o presente momento, razão pela qual o presente elemento não se aplica, nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021. Contudo, tal contratação consta na previsão da Lei Orçamentária Anual (LOA) e Quadro de Detalhamento de Despesas (QDD) do Município para o exercício de 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos essenciais, considerados suficientes e proporcionais, sem prejuízo da ampla competitividade do certame:

3.2. O fornecimento de refeições deverá atender a padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional, sendo imprescindível que os alimentos sejam preparados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, com rigor no controle de higiene em todas as etapas, desde o preparo até o acondicionamento. As refeições devem ser produzidas com insumos de procedência regular, dentro do prazo de validade, e armazenadas em condições adequadas de conservação, de modo a evitar riscos à saúde dos consumidores.

3.3. Nesse sentido há a obrigatoriedade em zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição imediatas, as suas

2



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda que não se moldarem ao padrão de qualidade e de higiene exigidas nas normas sanitárias vigentes, sem ônus adicional para a Administração.

3.4. Responsabilizar-se única e exclusivamente pela origem da matéria prima e pela qualidade dos alimentos que serão produzidas as refeições, sendo tal responsabilização inclusive perante as autoridades sanitárias. Nesse sentido, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, sendo assim, após o preparo deve ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição.

3.5. Além disso, as refeições devem ser fornecidas em porções adequadas, com variedade mínima que contemple diferentes tipos de cardápio, incluindo opções balanceadas, conforme especificações do Termo de Referência.

3.6. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, **NÃO** poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas aos servidores e convidados da Prefeitura Municipal de Patrocínio/MG.

3.7. As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos, mantendo absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

3.8. Além disso, a contratada deverá possuir estrutura física e logística compatível com o objeto, bem como atender às exigências legais para funcionamento, sendo imprescindível apresentar alvará Sanitário ou Atestado de tramitação do Alvará Sanitário emitidos pelo Setor de Vigilância Sanitária.

3.9. Atender os requisitos sanitários exigidos, especialmente o que tange a RDC 216 de setembro de 2004/ANVISA que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assim como todos os demais dispositivos legislativos, como normas complementares, atinentes à segurança alimentar, rotulagem, e controle sanitário no preparo e finalização de alimentos prontos para consumo.

3.10. A contratada ainda deve possuir capacidade para atendimento das demandas municipais, não só quanto a quantidades que podem ser solicitadas, mas principalmente quanto aos horários que podem ser demandados, como período noturno, finais de semana e feriados, considerando a natureza das atividades desempenhadas pelos servidores.

3.11. Visando assegurar a regularidade, pontualidade e continuidade no fornecimento das refeições, conforme as solicitações da Administração, de modo a não comprometer o andamento institucional. É essencial que haja mecanismos eficazes de comunicação e atendimento, possibilitando o recebimento de demandas, ajustes de quantitativos e eventuais solicitações emergenciais em tempo hábil.



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

3.12. Requisitos de sustentabilidade

3.13. Sempre que aplicável, a Contratada no fornecimento das refeições deverá observar práticas que minimizem os impactos ambientais, incluindo a utilização de embalagens adequadas, preferencialmente biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, sem prejuízo da segurança alimentar e da conservação dos alimentos.

3.14. A contratada ainda deve adotar boas práticas relacionadas ao uso racional de recursos, à redução de desperdícios e ao manejo, separação e destinação adequada de resíduos gerados no processo produtivo, contribuindo para a promoção do desenvolvimento sustentável e aos princípios da responsabilidade socioambiental.

3.15. Ressalta-se que os requisitos de sustentabilidade não comprometem a viabilidade da contratação e/ou restringem indevidamente a competitividade do certame, esses devem ser observados de forma proporcional e compatível com a demanda, assegurando-se o equilíbrio entre eficiência, economicidade e responsabilidade ambiental.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

4.1. As quantidades estimadas para a presente contratação foram estimadas no consumo médio registrado nos últimos 12 meses, conforme relatórios de almoxarifado, bem como nas projeções de demanda para o exercício de referência e na análise das necessidades atuais do órgão.

TRAD	DESCRIÇÃO	UNI	QDD
126529	FORNECIMENTO DE REFEICAO SERVIDA EM MARMITEX ALMOCO COM NO MINIMO 750GR PODENDO TER VARIACAO DE 10 POR CENTO NO SEU PESO FINAL COM NO MINIMO UM DE CADA CATEGORIA ARROZ FEIJAO GUARNICOES SALADA/OUTROS E PROTEINAS DE ACORDO COM TERMO DE REFERENCIA ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS	SE	7.000
132867	FORNECIMENTO DE REFEICAO SERVIDA EM MARMITEX JANTAR COM NO MINIMO DE 750GR PODENDO TER VARIACOES DE 10 POR CENTO NO SEU PESO FINAL COM NO MINIMO UM DE CADA CATEGORIA ARROZ FEIJAO GUARNICOES SALADA/OUTROS E PROTEINAS DE ACORDO COM TERMO DE REFERENCIA ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS	SE	700
132944	FORNECIMENTO DE REFEICAO SERVIDA TIPO PRATO EXECUTIVO ALMOCO COM NO MINIMO 750GR PODENDO TER VARIACOES DE 10 POR CENTO NO SEU PESO FINAL COM NO MINIMO UM DE CADA CATEGORIA ARROZ FEIJAO GUARNICOES SALADAS/OUTROS E PROTEINAS DE ACORDO COM TERMO DE REFERENCIA	SE	1.000
132873	FORNECIMENTO DE REFEICAO SERVIDA TIPO PRATO EXECUTIVO JANTAR COM NO MINIMO 750GR PODENDO TER VARIACOES DE 10 POR CENTO NO SEU PESO FINAL COM NO MINIMO UM DE CADA CATEGORIA ARROZ FEIJAO GUARNICOES SALADAS/OUTROS E PROTEINAS DE ACORDO COM TERMO DE REFERENCIA	SE	1.000
132876	FORNECIMENTO DE REFEICAO SERVIDA TIPO POR QUILO ALMOCO FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO SELF SERVICE POR QUILO KG CONTENDO ALIMENTOS FRIOS E QUENTES COM DIREITO A TUDO QUE ESTIVER NO APARADOR/BUFFET	KG	500
132878	FORNECIMENTO DE REFEICAO SERVIDA TIPO POR QUILO JANTAR FORNECIMENTO DE REFEICAO DO TIPO SELF SERVICE POR QUILO KG CONTENDO ALIMENTOS FRIOS E QUENTES COM DIREITO A TUDO QUE ESTIVER NO APARADOR/BUFFET	KG	500



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

4.2. As estimativas das quantidades constituem mera previsão dimensionada, e servem somente como referência para elaboração da proposta, não estando o Município obrigado a realizá-las em sua totalidade, não cabendo a Contratada o direito de pleitear qualquer tipo de reparação e/ou indenização. Portanto, o Município se reserva ao direito de, a seu critério, utilizar ou não as quantidades previstas.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Para atendimento da demanda identificada foram analisadas possíveis soluções disponíveis no mercado, considerando critérios de viabilidade operacional, economicidade, eficiência administrativa e adequação ao interesse público, a fim de compreender quais opções oferecem maior praticidade, qualidade e exequibilidade financeira.

5.2. Solução 1 – Contratação de vale-refeição

5.2.1. **Descrição:** conceder um vale-refeição aos servidores, através de empresa especializada, permitindo que cada beneficiário adquira sua refeição de maneira individualizada.

5.2.2. **Vantagens:**

- Ampla rede de aceitação;
- Autonomia do beneficiário quanto à escolha do local e tipo de refeição;
- Reduz a necessidade de gestão direta da Administração quanto o fornecimento;

5.2.3. **Desvantagens:**

- É um benefício de natureza contínua e pessoal, incompatível com o caráter eventual e pontual da presente demanda;
- Implica custos elevados em comparação a destinação específica das situações previstas, não oferecendo melhor custo-benefício;
- Não há garantia de atendimento em horários/dias específicos como feriados e períodos noturnos;

5.2.4. **Conclusão:** a contratação de vale-refeição não se mostra economicamente viável nem adequada ao atendimento da necessidade identificada.

5.3. Solução 2 – Contratação de serviços por aplicativo

5.3.1. **Descrição:** utilizar plataformas digitais de intermediação de pedido de refeições prontas, permitindo a solicitação sob demanda conforme a necessidade.

5.3.2. **Vantagens:**

- Ampla variedade de opções de refeições;
- Possibilidade de pedidos descentralizados, maior autonomia na escolha do fornecedor;

5.3.3. **Desvantagens:**



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

- Dificuldade de formalização contratual com as plataformas, especialmente quanto à emissão de documentos fiscais adequados, controle de gastos e responsabilização contratual;
- Custos mais elevados em razão de taxas de serviço;
- Não há garantia de atendimento a refeições equilibradas e saudáveis especialmente em horários/dias específicos como feriados e períodos noturnos;

5.3.4. **Conclusão:** essa alternativa não se mostra economicamente viável nem adequada do ponto de vista jurídico e operacional para a Administração Pública quanto a demanda em questão.

5.4. **Solução 3 – Fornecimento pelo próprio Município com ampliação da estrutura existente**

5.4.1. **Descrição:** essa alternativa de solução consiste em ampliar a estrutura existente no âmbito da Secretaria Municipal de Obras Públicas, de modo a permitir que o preparo de refeições que atualmente são exclusivas para almoço e específicas para servidores do órgão que realizam trabalhos que impedem o deslocamento para alimentação, a fim de atender também a demanda identificada.

5.4.2. **Vantagens**

- Maior controle quanto a produção e qualidade das refeições;
- Previsibilidade de custos em cenários de consumo contínuo;
- Reduz a dependência de terceiros para atendimento da necessidade;

5.4.3. **Desvantagens:**

- Investimentos altos para ampliação de infra-estrutura, equipamentos, insumos e recursos humanos;
- Necessária adequação do horário de funcionamento a fim de possibilitar o atendimento da demanda em feriados, fim de semana, ou período noturno quando necessário;
- A demanda apresenta baixa previsibilidade e caráter eventual o que exige incompatibilidade com a solução descrita;

5.4.4. **Conclusão:** a alternativa não se mostra economicamente viável, especialmente diante do alto custo de implantação e manutenção em comparação com a baixa frequência de utilização.

5.5. **Solução 4 – Terceirização de empresas para o fornecimento direto de refeições**

5.5.1. **Descrição:** realização de procedimento licitatório visando contratação de empresas especializadas para fornecimento de refeições prontas, conforme demanda, incluindo atendimento em períodos diurno e noturno.

5.5.2. **Vantagens:**

- Melhor adequação a natureza eventual da demanda, permitindo contratações conforme necessidade;
- Maior controle administrativo e financeiro, com definição prévia de preços, condições de fornecimento e padrão de qualidade;



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

- Favorecimento do mercado local, ampliação da competitividade entre fornecedores;

5.5.3. Desvantagens:

- Necessidade de gestão contratual contínua e fiscalização da execução;
- Exige planejamento adequado para garantia de cobertura de diferentes regiões e horários;

5.5.4. **Conclusão:** a alternativa se demonstra economicamente adequada e alinhada ao interesse público.

5.6. Portanto, após análise das opções identificadas, verifica-se que: a contratação de vale-refeição e a ampliação da estrutura municipal para fornecimento demonstram-se em desacordo com a natureza da demanda, pois se trata de necessidade eventual que por vezes deve ser atendida em períodos noturnos, dessa forma as opções apresentam custo alto e desproporcional tanto para implementação como para execução. Ademais, a alternativa de contratação por aplicativos de intermediação para fornecimento das refeições não se justifica pelo custo elevado dada cobrança de taxas embutidas no valor final dos produtos. Dessa forma, a contratação direta com empresas que fornecem o serviço é a mais adequada e vantajosa por permitir flexibilidade, controle, adequação às necessidades específicas da Administração e melhor relação custo-benefício.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Com base no levantamento de mercado realizado e nas quantidades estimadas, o valor preliminar da contratação é estimado em aproximadamente **R\$ 368.386,00 (trezentos e sessenta e oito mil trezentos e oitenta e seis reais)**, o qual foi obtido em razão de MÉDIA entre preços localizados no Banco de Preços – Portal Nacional das Contratações Públicas, considerando-se a solução mais vantajosa à Administração. Ressalta-se que o orçamento estimativo definitivo será elaborado na fase de Termo de Referência, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

6.2. Em razão da natureza contínua e integrada dos serviços, não se vislumbra, nesta fase, a possibilidade de parcelamento do objeto em cotas destinadas a ME/EPP, sob pena de prejuízo à execução e à segurança das unidades atendidas, o que deverá ser devidamente justificado no Termo de Referência.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Após a análise das alternativas disponíveis no mercado, concluiu-se que a solução mais vantajosa para futuras e eventuais contratações de empresa para fornecimento de refeição servida em marmitex, refeição tipo executiva e refeição servida no quilo destinados às diversas secretarias do Município de Patrocínio/MG, consiste em terceirizar o fornecimento de refeições prontas com empresas locais do ramo, por apresentar melhor relação custo-benefício, viabilidade técnica e adequação às condições operacionais do Município.



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

7.2. Nesse sentido, visando garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas para atender às necessidades dos servidores e colaboradores municipais, a solução ideal se revela a modalidade de pregão eletrônico no sistema de registro de preço, que permite flexibilidade necessária para a contratação, além de possibilitar a definição de quantitativo sem obrigatoriedade de utilização total do mesmo.

8.1. Garantia de refeições balanceadas e nutritivas em conformidade com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender às demandas das Secretarias Municipais durante seus expedientes, garantindo disponibilidade de refeições para os colaboradores durante suas atividades laborais, garantindo a qualidade e segurança alimentares asseguradas por meio do cumprimento de normas sanitárias e padrões de preparo e armazenamento adequados.

7.3. Garantir a oferta de alimentação pra atender os convidados que vierem de fora em casos de seminários, reuniões, palestras e cursos que não conseguem retornar as suas cidades de origem e a devida alimentação e por conta da administração.

7.4. Sobretudo, a contratação pelo sistema de registro de preços visa garantir oferta contínua e qualificada de refeições às Secretarias Municipais, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, colaboradores e visitantes, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento dos órgãos municipais.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

8.2. Após análise das características técnicas do objeto e das condições de comercialização no mercado, verificou-se que a presente contratação será realizada na modalidade por item, tendo em vista que é a alternativa mais adequada para a demanda apresentada, isto pois, propicia ambiente de maior competitividade e evita restrições indevidas na participação do certame, se configurando como a modalidade que é economicamente viável, tendo em vista o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a presente contratação, a Administração pretende assegurar o atendimento eficiente, oportuno e adequado das demandas excepcionais do Município relacionadas ao fornecimento de refeições prontas, garantindo suporte logístico às atividades institucionais que, por sua natureza, exigem continuidade durante horários de refeição ou execução em locais diversos.

9.2. Busca-se proporcionar condições adequadas de alimentação aos servidores públicos e demais participantes de atividades oficiais, contribuindo para a manutenção da capacidade operacional das equipes em situações de urgência, eventos institucionais, capacitações e demais ações que impeçam o deslocamento para refeições em locais habituais. Espera-se, com isso, evitar interrupções indevidas de serviços essenciais e assegurar maior eficiência na execução das atividades públicas.



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

9.3. Há ainda a preocupação em promover maior racionalização dos gastos públicos, por meio da adoção de modelo de contratação que permita o fornecimento sob demanda, evitando desperdícios e custos desnecessários com estruturas próprias subutilizadas incompatíveis com a natureza eventual da necessidade. Sendo assim, a definição prévia de preços e condições por meio de registro de preços contribuirá para maior previsibilidade e controle orçamentário.

9.4. Outrossim espera-se fortalecimento da economicidade e da competitividade regional, mediante a contratação de estabelecimentos do mercado local, incentivando a participação de fornecedores do município e fomentando a economia, sem prejuízo da observância aos princípios da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa.

9.5. Pretende-se também garantir padrões mínimos de qualidade, higiene e segurança alimentar, mediante a formalização de requisitos contratuais claros e fiscalização adequada, assegurando que as refeições fornecidas atendam às condições necessárias para o consumo seguro, adequado e nutritivo em observância a importância do bem-estar atrelado a alimentação saudável.

9.6. Por fim, espera-se que a solução adotada proporcione maior eficiência administrativa, redução de entraves operacionais e maior agilidade na disponibilização das refeições, contribuindo para o cumprimento da demanda de forma eficaz e tempestiva.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. Considerando que a contratação não demanda ajustes prévios de infraestrutura, sistemas ou capacitação de servidores, este elemento é considerado não aplicável, nos termos do art. 18, inciso X, da Lei nº 14.133/2021.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Após análise do objeto, verifica-se que não há contratações correlatas ou interdependentes que interfiram ou condicionem a execução da presente contratação, razão pela qual este elemento é considerado não aplicável, nos termos do art. 18, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A contratação pretendida poderá gerar impactos ambientais relacionados à geração de resíduos sólidos ocasionada pelas embalagens utilizadas no acondicionamento e transporte das refeições, tais como recipientes descartáveis, tampas, sacolas e utensílios de uso único, que possuem baixa biodegradabilidade, podendo contribuir para a poluição do solo e de corpos hídricos caso não haja destinação ambientalmente adequada.

12.2. Nesse mesmo sentido há ainda a geração de resíduos orgânicos, provenientes de sobras alimentares, ainda que em volume reduzido são consequências de desperdício, assim como, o descarte



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

inadequado desses pode levar a óbices sanitários, como emissão de odores, atração de vetores, em processo de decomposição originam gases de efeito estufa, como o metano.

12.3. Por outro lado, há também o consumo de recursos naturais durante a preparação das refeições como utilização de água, energia elétrica e insumos diversos. A depender das práticas adotadas pelos fornecedores se aplicadas menor eficiência há reflexos negativos como o desperdício. Além disso, há potencial impacto relacionado ao descarte inadequado de óleos e gorduras residuais gerados no preparo dos alimentos, se não realizados corretamente podem causar contaminação de redes de esgoto, solo e recursos hídricos.

12.4. Já no que permeia às emissões atmosféricas, destaca-se o impacto decorrente do transporte das refeições, a utilização de veículos automotores contribui para a emissão de poluentes atmosféricos e gases de efeito estufa, ainda que em intensidade limitada em razão do caráter eventual da demanda.

12.5. Sobretudo, embora os impactos identificados sejam inerentes à atividade de fornecimento de refeições, sua magnitude tende a ser reduzida, considerando o caráter não contínuo e sob demanda da contratação pretendida. Ademais, tais impactos são passíveis de mitigação, mediante a inclusão de critérios de sustentabilidade e exigências contratuais específicas, tais como: utilização preferencial de embalagens recicláveis ou biodegradáveis; adoção de práticas adequadas de gerenciamento de resíduos; destinação correta de óleos e resíduos orgânicos; e incentivo ao uso eficiente de recursos naturais.

12.5.1. Já no que se refere às emissões atmosféricas decorrente do transporte das refeições realizado pelo município, cabe manter uma manutenção regular da frota municipal responsável por tais logísticas, realizando revisões regularmente, garantido maior eficiência e evitando vazamento de óleos ou falhas que intensifiquem as consequências negativas ao meio ambiente.

12.6. Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais associados à contratação são controláveis e não representam óbice à sua realização, desde que acompanhados de medidas adequadas de mitigação e boas práticas por parte dos fornecedores contratados.

13. ANÁLISE DE RISCO

13.1. A Análise de Riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamentos dos riscos relacionados à contratação.



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

13. MAPA DE RISCOS

13.1. DADOS DO PROCESSO

INTRODUÇÃO

Conforme disposto no art. 18, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, é necessário avaliar os riscos que possam comprometer a realização da contratação e a execução satisfatória dos serviços. Para garantir o sucesso contratual, é essencial prever no instrumento contratual cláusulas específicas relacionadas à identificação, mitigação e gestão de riscos, estabelecendo responsabilidades claras entre as partes envolvidas. A seguir, apresentam-se elementos que podem integrar a minuta do contrato:

OBJETIVO	Aquisição de refeições prontas, ora seja: refeição servida em marmitex, refeição tipo executiva e refeição servida no quilo destinadas ao atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais e unidades do município de Patrocínio – MG, visando assegurar uma alimentação adequada e saudável aos servidores e eventuais convidados oficiais em situações pontuais em que o deslocamento para realizar a refeição não pode ocorrer regularmente, portanto pretende-se principalmente prover a continuidade dos serviços públicos e à eficiência das atividades administrativas prestadas.
-----------------	--

RISCO 01	Atraso no fornecimento		
Probabilidade	() Alta	() Média	(X) Baixa
Impacto	() Alto	(X) Médio	() Baixo
Dano(s):	Servidores ficam sem alimentação durante atividades críticas, o que ocasiona queda de produtividade, insatisfação.		
Ação(ões) Preventiva(s):		Responsável:	
Cláusulas contratuais com penalidades para atrasos; contrato com prazos bem definidos.		Setor de Planejamento.	
Ação(ões) de Contingência(s):		Responsável:	
Notificar a empresa, executar a aplicação das penalidades contratuais, fazer o acompanhamento rigoroso e até mesmo rescisão contratual se for o caso.		Fiscais do Contrato.	

Saiz



Prefeitura Municipal de Patrocínio
Estado de Minas Gerais

RISCO 02	Baixa qualidade das refeições		
Probabilidade	() Alta	(X) Média	() Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Intoxicação alimentar, afastamento de servidores, responsabilização legal, reclamações, desperdício.		
Ação(ões) Preventiva(s):		Responsável:	
Definição de padrões de qualidade bem explícitos no Termo de Referência.		Setor de Planejamento.	
Ação(ões) de Contingência(s):		Responsável:	
Devolução do produto; Suspensão do fornecedor; Substituição imediata.		Fiscais do Contrato.	

RISCO 03	Quantidade insuficiente ou excedente		
Probabilidade	() Alta	() Média	(X) Baixa
Impacto	() Alto	(X) Médio	() Baixo
Dano(s):	Falta ou desperdício de alimentos, oferta insuficiente de alimentação, comprometendo o bem-estar dos servidores, insatisfação.		
Ação(ões) Preventiva(s):		Responsável:	
Definição prévia de quantitativos mínimos no que se refere a refeição tipo marmitex e prato executivo nos documentos oficiais do processo licitatório.		Setor de Planejamento.	
Ação(ões) de Contingência(s):		Responsável:	
Devolução do produto; Avisos formais ao fornecedor; Suspensão do fornecedor em caso de reincidência; Substituição imediata.		Fiscais do Contrato.	



Prefeitura Municipal de Patrocínio
Estado de Minas Gerais

RISCO 04		Descontinuidade do serviço por insolvência da contratada	
Probabilidade	() Alta	() Média	(X) Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Inadimplência da contratada quanto às suas obrigações econômicas ocasionando interrupção dos serviços prestados.		
Ação(ões) Preventiva(s):		Responsável:	
Análise financeira prévia; exigência de garantias como regular fornecimento e verificação das documentações obrigatórias.		Setor de Planejamento / Fiscais do Contrato.	
Ação(ões) de Contingência(s):		Responsável:	
Fazer a análise regular a cada empenho a situação financeira da empresa; possível contratação de fornecedor remanescente.		Fiscais do Contrato.	

RISCO 05		Higienização inadequada dos alimentos	
Probabilidade	() Alta	() Média	(X) Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Risco de contaminação alimentar tais como intoxicação, afastamento de servidores, responsabilização legal, reclamações, desperdício.		
Ação(ões) Preventiva(s):		Responsável:	
Exigências de certificações sanitárias, descrição detalhada dos requisitos a serem cumpridos pela contratada.		Setor de Planejamento.	
Ação(ões) de Contingência(s):		Responsável:	
Devolução imediata dos produtos, com desclassificação da contratada; Eventuais penalidades e responsabilização da fornecedora; Substituição para fornecedora remanescente;		Fiscais do Contrato / Setor Jurídico.	



Prefeitura Municipal de Patrocínio
Estado de Minas Gerais

RISCO 06	Aumento do custo dos insumos utilizados.		
Probabilidade	() Alta	(X) Média	() Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Impacto direto no orçamento, eventual prejuízo financeiro à Administração Pública, ocasionado pela mudança de preços no fornecimento.		
Ação(ões) Preventiva(s):		Responsável:	
Cláusulas de reajuste controlado, e cotação prévia de preços com realidade do mercado local.		Setor de Planejamento / Setor Jurídico.	
Ação(ões) de Contingência(s):		Responsável:	
Negociação de emergência com fornecedores alternativos.		Fiscais do Contrato.	

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1. À vista das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a solução proposta mostra-se adequada para o atendimento da necessidade identificada, sendo tecnicamente viável, operacionalmente exequível e compatível sob o aspecto orçamentário.

14.2. Sob o aspecto operacional, constata-se que a Administração dispõe de estrutura mínima suficiente para o planejamento, fiscalização e acompanhamento da execução contratual, tendo sido consideradas as providências prévias necessárias à adequada utilização dos bens adquiridos.

14.3. Ressalte-se, ainda, que a solução escolhida atende integralmente à demanda que originou a contratação, não tendo sido identificada, no levantamento de mercado realizado, alternativa mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e operacional, especialmente considerando a flexibilidade, a economicidade e o estímulo à ampla concorrência proporcionada pelo modelo de aquisição.

14.4. Diante disso, considera-se viável o prosseguimento da contratação, com a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

Patrocínio, 19 de março de 2026.

Laís Fidelix Saldanha
Equipe de Planejamento

APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO:

OBJETIVO: Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas, ora seja: refeição servida em marmitex, refeição tipo executiva e refeição servida no quilo, para atender as diversas Secretarias Municipais de Patrocínio/MG, listada nos termos da tabela constante da solicitação anexa e conforme condições e exigências estabelecidas neste Estudo Técnico.

Considerando que o ESTUDO TÉCNICO contempla elementos suficientes para a adequada caracterização dos objetos a serem contratados, aprovo o referido documento.

Aldo Cândido Roriz Junior

Secretário Municipal de Administração e Desenvolvimento Econômico