



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, 18.602.011/0001-07



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo está prevista no Plano de Contratação Anual. É um serviço contínuo, já em execução.



Equipe de Planejamento

Elane Machado Diniz Cunha
Franciele Aparecida Ferreira de Sousa



Problema Resumido

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo subsidiar o processo de contratação de empresa especializada para a gestão, operacionalização e manutenção do Restaurante Popular Herbert de Souza "Betinho", compreendendo o planejamento, aquisição, pré-preparo, preparo, cocção, envase, distribuição das refeições (almoços), bem como a contratação de pessoal, higienização das instalações e manutenção de equipamentos. A contratação visa assegurar a continuidade dos serviços públicos de alimentação oferecidos à população em situação de vulnerabilidade social e aos demais munícipes, garantindo refeições nutricionalmente adequadas, seguras e acessíveis, conforme os princípios da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Restaurante Popular de Patos de Minas constitui equipamento público estratégico da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, promovendo o direito humano à alimentação adequada e saudável. A atual estrutura necessita de gestão operacional especializada que garanta:

- A produção e distribuição de até 1.500 refeições diárias;
- O funcionamento regular do Restaurante Popular e dos pontos externos do programa "Nosso Prato";
- O cumprimento integral das normas higiênico-sanitárias, de acordo com as RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA;
- A manutenção das instalações físicas, equipamentos e utensílios do restaurante;



- O desenvolvimento de ações educativas em alimentação e nutrição, em consonância com as diretrizes da SMDS.

A contratação é, portanto, essencial para a continuidade do fornecimento de refeições balanceadas, seguras e acessíveis, assegurando o atendimento digno e ininterrupto aos usuários.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A empresa contratada deverá:

- Ser pessoa jurídica que explore o ramo de alimentação coletiva e gestão de restaurantes institucionais, com experiência comprovada;
- Possuir responsável técnico nutricionista com registro ativo no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);
- Apresentar Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- Fornecer todos os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis necessários;
- Manter quadro de pessoal qualificado, conforme especificado no Termo de Referência (nutricionista, cozinheiros, auxiliares, atendentes, motoristas, vigia etc.);
- Responder integralmente pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações do restaurante;
- Cumprir as exigências legais de segurança do trabalho, saúde ocupacional e normas sanitárias;
- Apresentar controle diário de refeições, relatórios mensais e formulários de avaliação de satisfação dos usuários. A prestação de serviços abrangerá também a vigilância patrimonial, higienização das áreas internas e externas, manutenção predial e gestão operacional completa do Restaurante Popular e dos pontos "Nosso Prato".



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

O objeto em questão é classificado como serviço comum de natureza continuada, amplamente disponível no mercado de alimentação institucional.

Para a realização do levantamento de mercado, foram analisados os principais insumos necessários à execução do serviço, incluindo gêneros alimentícios, materiais descartáveis, produtos de limpeza e higiene, bem como os custos relacionados à mão de obra indispensável à operação do restaurante, observando-se as convenções coletivas de trabalho aplicáveis às categorias profissionais envolvidas.

A pesquisa contemplou a obtenção de orçamentos junto a fornecedores do mercado, além da análise dos custos operacionais inerentes à prestação do serviço. Com base nos dados coletados e considerando a estimativa da quantidade diária de refeições a serem produzidas e comercializadas, foi possível apurar o custo médio unitário por refeição, servindo como parâmetro para a estimativa de preços da futura contratação.

Verificou-se, ainda, que a solução pretendida encontra ampla disponibilidade no mercado, existindo diversas empresas aptas a executar o objeto, o que favorece a competitividade do certame e contribui para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

O serviço compreenderá:

- Produção, envase e distribuição de refeições balanceadas;
- Higienização diária das dependências e equipamentos;
- Manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos;
- Contratação de equipe técnica e operacional completa;
- Implementação de ações de Educação Alimentar e Nutricional (mínimo de 4 atividades anuais);
- Controle de qualidade e satisfação dos usuários;
- Elaboração e execução de cardápios aprovados pela nutricionista responsável da SMDS, observando valores nutricionais e padrões de aceitação. O fornecimento das refeições observará rigorosamente as legislações vigentes da ANVISA, Ministério do Trabalho e CRN, assegurando a qualidade e segurança dos alimentos.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Refeições					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (CONSUMO NO LOCAL E/OU MARMITEX) – PÚBLICO GERAL	un	316.800,00	R\$ 12,75	R\$ 4.039.200,00
2	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (CONSUMO NO LOCAL E/OU MARMITEX) – DISTRIBUIÇÃO GRATUITA (CRITÉRIOS SMDS)	un	13.200,00	R\$ 12,75	R\$ 168.300,00
Valor Total					R\$ 4.207.500,00



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada.

Não se aplica o parcelamento, tendo em vista que o objeto consiste em um único serviço, cuja contratação se dá por unidade de marmitas, sendo inviável fracionamento adicional.



RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar a continuidade do funcionamento do Restaurante Popular de Patos de Minas, garantindo o fornecimento regular de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e de qualidade à população, especialmente às pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.



Busca-se, ainda, promover maior eficiência na gestão do equipamento público, por meio da disponibilização de mão de obra qualificada, do adequado abastecimento de insumos e da observância das normas sanitárias e nutricionais aplicáveis ao serviço. A contratação visa garantir a manutenção dos padrões de qualidade das refeições ofertadas, a regularidade do atendimento ao público e a otimização dos recursos públicos empregados na execução da política de segurança alimentar e nutricional.

Como resultado, espera-se ampliar o acesso da população à alimentação adequada, fortalecer as ações de proteção social desenvolvidas pelo Município e contribuir para a efetividade das políticas públicas voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- Verificar a disponibilidade orçamentária e providenciar a reserva dos recursos necessários para custear a contratação;
- Definir os requisitos técnicos, operacionais e sanitários indispensáveis à execução dos serviços;
- Avaliar os riscos da contratação e elaborar a respectiva Matriz de Riscos, quando aplicável;
- Designar os servidores responsáveis pelo planejamento da contratação, bem como aqueles que atuarão na gestão e fiscalização do futuro contrato;
- Definir os critérios de medição, pagamento e fiscalização dos serviços, de forma a assegurar o adequado acompanhamento da execução contratual;
- Promover a análise jurídica e os demais trâmites administrativos necessários à aprovação do processo licitatório.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A solução escolhida para a gestão completa do Restaurante Popular Herbert de Souza "Betinho" é autossuficiente e não depende de contratações adicionais. A empresa especializada contratada será responsável por todas as etapas do processo, incluindo planejamento, aquisição de insumos, preparo, distribuição das refeições, contratação de pessoal, higienização das instalações e manutenção dos equipamentos.

Essa abordagem integrada garante que todos os aspectos operacionais e logísticos estejam sob a responsabilidade de um único fornecedor, eliminando a necessidade de contratações correlatas. Dessa forma, a continuidade e a qualidade dos serviços são asseguradas sem depender de outras contratações externas.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Pode haver impactos ambientais na fase de descarte, e para isso não ocorrer é necessário pensar na destinação final do objeto e garantir que ele não cause impactos negativos no meio ambiente. A solução pode ser reciclada, reutilizada ou descartada de forma adequada, seguindo as normas e legislações aplicáveis.



CONCLUSÃO



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL



As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

Patos de Minas – MG, 02 de junho de 2026

Franciele Aparecida Ferreira de Sousa
Gerente de Gestão Administrativa
22233

Elane Machado Diniz Cunha
Diretora de Segurança Alimentar

geral-03-estudo-tecnico-preliminar-1773837458 pdf

Código do documento f022fcb0-0f45-45ed-877b-c5cc7c3ae0f9



Assinaturas



Elane Machado Diniz Cunha
bancoalimentos@patosdeminas.mg.gov.br
Assinou

Elane Machado Diniz Cunha



Franciele Aparecida Ferreira de Sousa
franciele.fsousa@hotmail.com
Assinou

Franciele Aparecida Ferreira de Sousa

Eventos do documento

02 Jun 2026, 16:31:54

Documento f022fcb0-0f45-45ed-877b-c5cc7c3ae0f9 **criado** por GERÊNCIA DE COMPRAS - PREFEITURA (0a111dde-fc1a-43df-8d0a-44bcc74bf314). Email:compras@patosdeminas.mg.gov.br. - DATE_ATOM: 2026-06-02T16:31:54-03:00

02 Jun 2026, 16:32:29

Assinaturas **iniciadas** por GERÊNCIA DE COMPRAS - PREFEITURA (0a111dde-fc1a-43df-8d0a-44bcc74bf314). Email:compras@patosdeminas.mg.gov.br. - DATE_ATOM: 2026-06-02T16:32:29-03:00

03 Jun 2026, 09:19:27

FRANCIELE APARECIDA FERREIRA DE SOUSA **Assinou** (53146c79-366b-481e-92d7-0988d1d73411) - Email: franciele.fsousa@hotmail.com - IP: 138.0.64.154 (138-0-64-154-cgnat.onnettelecom.com.br porta: 58002) - Documento de identificação informado: 105.105.036-75 - DATE_ATOM: 2026-06-03T09:19:27-03:00

03 Jun 2026, 12:20:31

ELANE MACHADO DINIZ CUNHA **Assinou** - Email: bancoalimentos@patosdeminas.mg.gov.br - IP: 138.0.64.154 (138-0-64-154-cgnat.onnettelecom.com.br porta: 19012) - Documento de identificação informado: 338.061.876-49 - DATE_ATOM: 2026-06-03T12:20:31-03:00

Hash do documento original

(SHA256):57f3813531c9e787054d05d121c35d8d830c6a1c7abc3cc6c1b5d55949a74153

(SHA512):db4c2526d00fc265b24974a7ddcf976827c0cb1365414e8bf37716198819f908fb704dabdbd61b340ff2dc92642c9ee41c5503106572785108389440ac883eda

Esse log pertence **única e exclusivamente** aos documentos de HASH acima



Esse documento está assinado e certificado pela D4Sign

Integridade certificada no padrão ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme **MP 2.200-2/2001** e **Lei 14.063/2020**.