Secretaria Municipal de Saúde
Estudo Técnico Preliminar
Base legal: Lei federal nº 14.133/2021

1. Descrição da necessidade da contratação
A contratação tem por finalidade atender à demanda de refeições (almoço, jantar e café da manhã) destinadas aos funcionários, pacientes e acompanhantes do Hospital Municipal, bem como aos usuários e funcionários do Centro de Especialidades Médicas e do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, garantindo o fornecimento regular de alimentação durante a permanência e realização das atividades nas unidades de saúde.

2. Demonstração da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual – PCA
A presente demanda está prevista no PCA 2026, sob demanda n° 39 – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO.

3. Requisitos da contratação
3.1. Requisitos obrigacionais da contratada
3.1.1. Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, nos locais e horários indicados pela Administração, conforme as especificações do Termo de Referência e da proposta.
3.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios, danos e desconformidades dos produtos fornecidos, realizando, às suas expensas, a substituição ou correção daqueles que estiverem em desacordo com as especificações ou inadequados ao consumo.
3.1.3. Atender prontamente às solicitações e exigências da Administração relacionadas ao objeto contratado, comunicando previamente eventual impossibilidade de cumprimento dos prazos de entrega, mediante justificativa.
3.1.4. Substituir, às suas expensas, refeições ou produtos recusados pelo responsável pelo recebimento em razão de desconformidade com as especificações, cardápio autorizado, peso, qualidade ou condições de consumo.
3.1.5. Observar integralmente a legislação sanitária vigente e as normas dos órgãos fiscalizadores relativas à manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos.
3.1.6. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
3.1.7. Responsabilizar-se por todos os custos, tributos, encargos, fretes, seguros e demais despesas decorrentes da execução do fornecimento.
3.1.8. Cumprir as demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

4. Estimativas das quantidades
O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está demonstrado na tabela abaixo:

LOTE 1 - REFEIÇÕES					
Item	**Objeto - Descrição**	**Qnt**	**Und**	**Valor Unit**	**Valor Total**
1	Refeição 500g + salada: Deve estar acondicionada em marmitex de alumínio tamanho 08, com peso mínimo de 500g, sendo: 150g Carne, 250g arroz, feijão e guarnições e 100g salada. Incluso: 1 colher de sopa descartável.	25000	Und	R$ 25,01	R$ 625.250,00
2	Refeição 380g + salada: Deve estar acondicionada em marmitex de alumínio tamanho 05, com peso mínimo de 380g, sendo: 100g de Carne, 200g de arroz, feijão e guarnições e 80g de salada. Incluso: 1 colher de sopa descartável.	5000	Und	R$ 20,75	R$ 103.750,00

LOTE 2 - CAFÉ					
Item	**Objeto - Descrição**	**Qnt**	**Und**	**Valor Unit**	**Valor Total**
3	Refeição – Café: 01 pão francês de no mínimo 50gramas/unid., fabricado no dia e embalado em papel filme ou similar, acompanhado de 01 sachê de margarina cremosa com sal, de 10g cada, 01copo de café de 100 ml, puro e quente, feito no dia, acompanhado de 02 sachês de açúcar e/ou adoçante de 5g cada, 01 copo de leite de 200 ml puro. Incluso: 1 colher de sobremesa descartável.	15000	Und	R$ 11,67	R$ 175.050,00
4	Refeição – Café (para dieta pastosa): 2 potes de iogurte preparado com leite e/ou derivados de leite, fermentado, sabor tradicional, de consistência cremosa, firme e homogênea, próprio para consumo direto. Produto refrigerado, acondicionado em embalagem individual tipo pote, com capacidade aproximada de 90g a 100g, íntegra, limpa, lacrada e adequada para armazenamento refrigerado. Deverá apresentar identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais conforme legislação vigente. Incluso: 1 colher de sobremesa descartável.	200	Und	R$ 7,47	R$ 1.494,00

5. Justificativa e levantamento de mercado

Foram consideradas como alternativa para fornecimento das refeições a produção direta das refeições pela Administração e a contratação de empresa especializada para o fornecimento, uma vez que o Município de Lagoa Formosa/MG, não dispõe de estrutura própria para produção e fornecimento de refeições, nem de equipe de servidores destinada a essa finalidade.

A produção própria demandaria estrutura física, equipamentos, insumos e mão de obra específicos, não disponíveis atualmente no Município. Embora exista previsão de implantação futura de Restaurante Popular, essa estrutura ainda está em fase de planejamento e não atende à necessidade imediata das unidades de saúde.

Diante disso, continuar com a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas mostra-se adequada à realidade atual do Município, permitindo atender à demanda de forma regular, sem a necessidade de implantação de estrutura própria.

O levantamento de mercado foi realizado por meio de consultas à Plataforma Nacional de Contratações Públicas – PNCP, análise de contratações similares realizadas por órgãos públicos da região e cotações junto a empresas do ramo alimentício, considerando o descritivo específico das refeições a serem fornecidas. Verificou-se a existência de estabelecimentos do ramo no Município e na região, demonstrando oferta suficiente e potencial de concorrência.

Assim, após a análise das alternativas disponíveis e das condições de mercado, definiu-se pela contratação de empresa especializada para o fornecimento das refeições, solução compatível com a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde e com os princípios da economicidade, eficiência, competitividade e interesse público.

6. Estimativa do valor da contratação

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em pesquisa de preços junto a empresas do ramo, considerando o descritivo específico das refeições a serem fornecidas. Os valores obtidos foram conferidos mediante consultas a contratações similares disponíveis no PNCP, a fim de verificar sua compatibilidade com os preços praticados no mercado. Após a análise dos valores coletados,

foi estabelecido o preço de referência da contratação, com valor total estimado de R$ 905.544,00 (novecentos e cinco mil, quinhentos e quarenta e quatro reais).

7. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na realização de Pregão Eletrônico para contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, destinadas aos funcionários, pacientes e acompanhantes das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, compreendendo almoço, jantar e café da manhã e da tarde, nas modalidades comum e para dieta pastosa.

A contratação será dividida em 02 (dois) lotes, sendo o Lote 01 destinado às refeições de almoço e jantar e o Lote 02 aos cafés da manhã e da tarde, nas modalidades comum e para dieta pastosa, conforme as necessidades definidas no Termo de Referência.

Embora o Município forneça pão e café aos funcionários, esse fornecimento não contempla os pacientes, cuja alimentação possui características distintas, especialmente quanto à composição, quantidade, porcionamento e cuidados de segurança e vigilância sanitária. Além disso, o Hospital Municipal não dispõe de estrutura física nem de pessoal suficiente para realizar o preparo, porcionamento e distribuição das refeições, o que demandaria espaço, equipamentos e ampliação do quadro de servidores.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada mostra-se adequada e necessária para garantir o fornecimento regular das refeições, com preparo, acondicionamento, porcionamento, transporte e entrega em condições apropriadas, conforme as especificações estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

8. Justificativa para o não parcelamento da contratação

A contratação será parcelada em 02 (dois) lotes, considerando as características e a forma de fornecimento dos itens. O Lote 01 compreenderá as refeições de almoço e jantar, enquanto o Lote 02 compreenderá os cafés da manhã e da tarde, nas modalidades comum e para dieta pastosa.

A divisão em dois lotes busca ampliar a possibilidade de participação de fornecedores, sem promover o fracionamento excessivo do objeto. Os itens de cada lote possuem natureza, finalidade e características de fornecimento semelhantes, permitindo maior organização, padronização e eficiência na execução.

Não se mostra conveniente separar as refeições de 500g e 380g, pois ambas correspondem a refeições principais e demandam a mesma estrutura de preparo, acondicionamento, transporte e entrega. Da mesma forma, os diferentes tipos de café serão mantidos no mesmo lote, por integrarem o mesmo serviço de fornecimento de café, diferenciando-se apenas quanto à necessidade alimentar do público atendido.

O parcelamento em quantidade superior poderia aumentar a complexidade da gestão, fiscalização e coordenação das entregas, sem demonstrar benefício proporcional à Administração. Assim, a divisão em dois lotes busca conciliar competitividade, eficiência operacional e adequada gestão contratual, sem restringir a participação de fornecedores aptos ao fornecimento dos respectivos itens.

9. Resultados Pretendidos

Com a contratação, pretende-se garantir o fornecimento regular e adequado de refeições aos funcionários, pacientes e acompanhantes das unidades de saúde, atendendo às diferentes necessidades alimentares dos usuários.

Busca-se assegurar a continuidade do serviço de alimentação, com refeições preparadas, porcionadas e fornecidas em condições adequadas de qualidade, quantidade e segurança sanitária, contribuindo para o atendimento adequado dos pacientes e para o funcionamento regular das unidades.

A contratação também deverá proporcionar maior eficiência à Administração, evitando a necessidade de implantação imediata de estrutura própria, aquisição de equipamentos e ampliação do quadro de pessoal para produção interna das refeições.

10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato

Previamente à celebração do contrato, deverão ser adotadas as seguintes providências:

10.1. Verificar se todas as fases do processo licitatório foram devidamente formalizadas, incluindo julgamento, adjudicação e homologação.

10.2. Confirmar a inexistência de pendências ou recursos administrativos que impeçam a contratação.

10.3. Verificar a manutenção da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da empresa vencedora, bem como a validade dos documentos de habilitação exigidos.
10.4. Confirmar a existência de dotação orçamentária suficiente para suportar a despesa.
10.5. Emitir a Nota de Empenho correspondente, nos termos da Lei nº 4.320/1964.
10.6. Designar os responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, bem como organizar as rotinas de recebimento, conferência e distribuição das refeições nas unidades de saúde.

11. Declaração de viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

12. Data e assinaturas

Lagoa Formosa, 22 de setembro de 2026.

_____
Elenice Gonçalves da Silva
Coordenadora de Setor

_____
Natália Moreira de Lima
Nutricionista

_____
Laísa Lara Machado
Coordenadora de Setor

_____
Aline de Oliveira Braga
Secretário Municipal de Saúde