

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. Órgão Requisitante:

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

2. Descrição da necessidade:

O Restaurante Popular I, localizado na Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro, no Município de Guaxupé/MG, encontra-se em funcionamento há quase 15 (quinze) anos, consolidando-se como importante equipamento público de segurança alimentar e nutricional, destinado ao fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas à população, especialmente às pessoas em situação de vulnerabilidade social, trabalhadores, idosos e demais cidadãos que necessitam de alimentação de qualidade a preço acessível.

A continuidade da prestação desse serviço é imprescindível para garantir o acesso da população à alimentação adequada, contribuindo para a promoção da saúde, da dignidade humana e da segurança alimentar, em consonância com as políticas públicas desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

Considerando que o Município não dispõe de estrutura operacional, quadro técnico e recursos humanos suficientes para executar diretamente todas as atividades necessárias ao funcionamento da unidade, faz-se necessária a contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para realizar a gestão completa do Restaurante Popular I, compreendendo o fornecimento de gêneros alimentícios, materiais e demais insumos, preparo, distribuição das refeições, administração da unidade, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, supervisão técnica e disponibilização de profissionais qualificados.

A contratação visa assegurar o regular funcionamento da unidade, garantindo o fornecimento de até 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias, com cardápios balanceados e elaborados sob responsabilidade técnica de nutricionista, observando os padrões sanitários, nutricionais e de qualidade exigidos pela legislação vigente, bem como a manutenção do valor social de R\$ 2,00 (dois reais) por refeição cobrado do usuário.

3. Descrição da Solução como um todo:

A solução consiste na contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva pelo período de 12 (doze) meses para compra de materiais, prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias para o Restaurante Popular (Unidade I) de Guaxupé, localizado na Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro, incluindo o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento de mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como a execução de todas as atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular I. A empresa contratada deverá cobrar do público usuário, por refeição, o valor de R\$ 2,00 (dois reais). O cardápio diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de: saladas, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa. A empresa deverá ter uma equipe mínima de profissionais capacitados e habilitados composta por: um nutricionista, um auxiliar administrativo, um cozinheiro, um auxiliar de cozinha e um auxiliar de serviços gerais.

A contratação contempla todas as ações indispensáveis ao pleno funcionamento da unidade, assegurando a continuidade da prestação do serviço público, a qualidade das refeições ofertadas, o

atendimento à demanda estimada e a manutenção do valor de R\$ 2,00 (dois reais) por refeição cobrado do usuário, proporcionando eficiência na execução do serviço e atendimento aos objetivos da política municipal de segurança alimentar e nutricional.

3.1. As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, e quantitativos do objeto da contratação, foram definidos por este setor demandante, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público, do qual está identificado no final e aprova o presente instrumento e seus anexos.

3.2. Diante da natureza e das peculiaridades do objeto não haverá exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica.

4. Requisitos da contratação:

- O Restaurante Popular I funcionará, a princípio, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, com atendimento ao público das 11hs às 14hs, ou até o esgotamento das refeições preparadas para o dia, podendo os horários de funcionamento ser alterados pela Administração, conforme a necessidade do serviço, no seguinte endereço: Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro;
- Qualquer alteração nos dias e horários de funcionamento deverá ser autorizada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social;
- A quantidade máxima de fornecimento será de 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias, sendo qualquer excedente de inteira responsabilidade da contratada;
- A elaboração do cardápio será realizada pela contratada e enviada quinzenalmente ou mensalmente à equipe da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social para revisão;
- O cardápio principal diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de: saladas, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa;
- As refeições deverão ser servidas em uma bandeja lisa contendo um prato, guardanapo e talher (colher, garfo e faca);
- Nos casos em que as refeições precisarem ser servidas em embalagens descartáveis, haverá autorização formal da Secretaria de Desenvolvimento Social e o custo das embalagens fica a cargo da contratada;
- Será realizado relatório mensal para conferência das quantidades servidas no mês e posteriormente emitida a nota fiscal;
- Cabe ao usuário o pagamento de R\$ 2,00 (dois reais) por refeição.
- A CONTRATADA deverá atender integralmente ainda os requisitos conforme seguem:
 - I – Fornecer todos os alimentos e mão de obra necessária à completa execução dos serviços contratados e possíveis substituições de funcionários por quaisquer motivos de licença, ausência dos mesmos ou outros similares; sendo que a substituição deverá ocorrer imediatamente ou em prazo compatível que não comprometa a prestação do serviço;
 - II – Manter contatos efetivos com o CONTRATANTE, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento do restaurante;
 - III – Realizar controle de “tempo x temperatura” dos alimentos servidos no balcão de distribuição, quando for o caso, apresentando as respectivas planilhas a Equipe de Gestão do Restaurante Popular;
 - IV – Manter todos os seus empregados, obrigatoriamente, com o uniforme completo (redes para cabelo, touca, camisa, calça, avental, sapato ou bota de segurança);

V – Manter sempre um preposto com poderes para decidir e/ou atender a qualquer solicitação do CONTRATANTE, quanto a qualquer questão que se relacione com a boa execução dos serviços contratados;

VI – Não terceirizar parcial ou totalmente as refeições servidas;

VII – Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes;

VIII – Responder por danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos;

IX – Manter em perfeitas condições de higiene, uso e funcionamento todas as dependências do Restaurante;

X – Os bebedouros e lavatórios deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, uso, funcionamento e segurança;

XI – Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos móveis e imóveis vinculados à execução dos serviços, que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico;

XII – Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas, exceto de caráter estrutural;

XIII – Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio do Restaurante Popular, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;

XIV – Fornecer todo material descartável previsto neste Edital;

XV – Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço;

XVI – Desinfetar apropriadamente e na periodicidade regulamentar o espaço físico. No caso de ineficiência do procedimento, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-lo, independentemente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE;

XVII – Coletar, acondicionar e apresentar para recolhimento diário o lixo produzido no Restaurante Popular assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.) obedecendo em todas as etapas às normas e determinações da Vigilância Sanitária;

XVIII – Afastar imediatamente das dependências do Restaurante Popular, por indicação do Gestor do Restaurante Popular, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objetivo do contrato, promovendo sua imediata substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;

XIX – Promover, com recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, pelo menos 1 (uma) vez a cada bimestre, ou quando identificada essa necessidade pelo CONTRATANTE;

XX – Providenciar, obrigatoriamente e semestralmente, de acordo com a legislação própria, exame de saúde de seus empregados, que poderão ser solicitados a qualquer momento pela CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle a saúde dos mesmos;

XXI – Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho;

XXII – Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários (EPI's);

XXIII – Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

XXIV – No ato da contratação de cada funcionário, a CONTRATADA deverá manter todos os empregados considerados aptos em exame admissional e periódico, conforme a legislação trabalhista e o PCMSO;

XXV – A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE relatório mensal circunstanciado, especificando a quantidade de refeições servidas diariamente para conferência da Secretaria de Desenvolvimento Social até o primeiro dia útil do mês subsequente juntamente a Nota Fiscal dando início aos trâmites administrativos para o pagamento que será efetuado em até 30 (trinta dias) da emissão da nota fiscal;

XXVI – Levar ao conhecimento do CONTRATANTE, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços;

XXVII – Manter todas as áreas da cozinha, adjacentes e refeitório sempre limpas, organizadas e secas;

XXVIII – Apresentar em no máximo 1 mês após o início da execução do serviço os seguintes Alvarás: Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento, expedidos pelos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Guaxupé;

XXIX – Realizar sempre que necessário, ou por solicitação do Contratante, decapagem dos pratos, cumbucas e talheres;

XXX – Toda e qualquer tipo de manipulação dos alimentos, deverá obrigatoriamente ser feita na área da cozinha do Restaurante Popular, não sendo permitido o preparo ou pré-preparo em outro lugar;

XXXI – A CONTRATADA deverá ter uma equipe mínima de profissionais capacitados e habilitados composta por:

- a) 1(um) nutricionista;
- b) 1 (um) auxiliar administrativo;
- c) 1 (um) cozinheiro;
- d) 1 (um) auxiliar de cozinha;
- e) 1 (um) auxiliar de serviços gerais.

XXXII – Apresentar apólice de seguro após 30 (trinta) dias da assinatura do contrato com no mínimo as seguintes coberturas:

- Incêndio/Raio/Explosão/Fumaça – R\$1.850.000,00 (um milhão oitocentos e cinquenta mil reais)

- Danos elétricos – R\$100.000,00 (trinta mil reais)
- Roubo de bens – R\$250.000,00 (noventa mil reais)
- Responsabilidade Civil – R\$100.000,00 (cem mil reais)
- Vendaval/ciclone/tornado – R\$50.000,00 (cinquenta mil reais)

XXXIII – Manter os sanitários públicos localizados no Restaurante Popular limpos e devidamente higienizados por funcionários da CONTRATADA, cabendo com relação a eles, inclusive a disponibilização de materiais de higiene necessários para sua limpeza e correto funcionamento (por exemplo: papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido, desinfetantes, panos, vassouras, rodos, baldes, etc.);

XXXIV – Assegurar à CONTRATANTE a permissão da supervisão dos trabalhadores quanto aos cumprimentos das leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerado a CONTRATADA como única responsável pelos trabalhadores, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia da CONTRATANTE;

XXXV – A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento/ou despesas relativas à telefonia, gás, controle de pragas realizada por empresa credenciada (desratização e desinsetização), limpeza de caixa d'água e gordura bimestralmente, manutenção de

equipamentos, materiais de escritório para funcionamento de seus serviços e quaisquer outros que venha a interferir no funcionamento do restaurante;

XXXVI – A CONTRATADA será obrigada a fornecer, gratuitamente, 10 (dez) refeições por dia, em caráter não cumulativo, para as pessoas que se encontram em situação de extrema pobreza, que serão encaminhadas, exclusivamente, pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e seus equipamentos (CRAS e CREAS) mediante autorização por escrito;

XXXVII – A contratada está obrigada a se registrar no Conselho Regional de Nutrição, bem como apresentar um nutricionista contratado como responsável técnico pelo Restaurante Popular;

XXXVIII – Os profissionais de nível superior deverão estar inscritos no Conselho Regional da categoria, comprovando com a apresentação da cópia de sua carteira do respectivo Conselho;

XXXIX – A contratada deverá apresentar Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 50 % (cinquenta por cento) de refeições/dia do quantitativo exigido, ou seja, 188 (cento e oitenta e oito) refeições (Art. 67, § 2º, Lei 14.133/2021);

XL – A contratada deve apresentar profissional de nível superior com formação em nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas;

XLI – O responsável técnico (nutricionista) deverá estar presente em todos os turnos onde houver preparo e/ou distribuição de alimentos e será admitida a sua substituição por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração, conforme determinado no Art 67, § 6º, da Lei 14.133/2021;

XLII – Cumprir integralmente as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, observando a RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas sanitárias aplicáveis;

XLIII – A contratada deverá manter condições de garantir a continuidade da prestação dos serviços durante toda a vigência contratual, inclusive em casos de faltas de empregados, férias, licenças, greves internas, manutenção de equipamentos ou outras ocorrências que possam comprometer o funcionamento do Restaurante Popular.

4.1. Sustentabilidade

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos exigidos neste tópico.

4.1.2. A CONTRATADA deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente.

4.1.3. Com relação aos critérios de sustentabilidade, os produtos deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando, sempre que possível e disponível, tecnologias e materiais ecologicamente corretos, bem como promovendo a racionalização de recursos naturais.

4.1.4. São proibidas, à contratada, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos originados da fabricação dos bens contratados:

4.1.4.1. Lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

4.1.4.2. Lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

4.1.4.3. Queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licencia-

dos para essa finalidade; e outras formas vedadas pelo Poder Público.

5. Levantamento de mercado:

Foram realizadas pesquisas de mercado a fim de verificar quais as práticas existentes disponíveis, bem como aquelas adotadas atualmente pelos órgãos públicos quanto ao objeto contratual, de forma a aperfeiçoar a contratação pela Administração Pública em um método que melhor atenda a este órgão, dentro de padrões orgânicos de razoabilidade, eficiência, economicidade e vantagem.

5.1. Após levantamento não identificamos alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição na forma descrita nesse estudo. Para a contratação em tela, verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, no intuito de identificar melhores práticas, metodologias e soluções que melhor se adequassem a nossa necessidade. Na oportunidade, constatamos que a forma de contratação é similar aos modelos adotados em outras contratações no âmbito da Administração Pública. Salienta-se ainda que esta é a forma atual adotada, atendendo perfeitamente as necessidades da administração.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

Nº	Item	Unidade	Quantidade
1	SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva pelo período de 12 (doze) meses para compra de materiais, prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias para o Restaurante Popular (Unidade I) de Guaxupé, localizado na Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro, incluindo o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento de mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como a execução de todas as atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular I. A empresa contratada deverá cobrar do público usuário, por refeição, o valor de R\$ 2,00 (dois reais). O cardápio diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de: saladas, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa. A empresa deverá ter uma equipe mínima de profissionais capacitados e habilitados composta por: um nutricionista, um auxiliar administrativo, um cozinheiro, um auxiliar de cozinha e um auxiliar de serviços gerais.	UN	99.000

6.1. O dimensionamento do quantitativo foi obtido considerando a quantidade máxima de 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias para almoço por um período de 12 (doze) meses.

7. Orçamento Estimado:

Nº	Item	Quant.	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
01	SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva pelo período de 12 (doze) meses para compra de materiais, prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias para o Restaurante Popular (Unidade I) de Guaxupé, localizado na Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro, incluindo o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento de mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como a execução de todas as atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular I. A empresa contratada deverá cobrar do público usuário, por refeição, o valor de R\$ 2,00 (dois reais). O cardápio diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de: saladas, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa. A empresa deverá ter uma equipe mínima de profissionais capacitados e habilitados composta por: um nutricionista, um auxiliar administrativo, um cozinheiro, um auxiliar de cozinha e um auxiliar de serviços gerais.	99.000	R\$ 9,57	R\$ 947.430,00

7.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 947.430,00 (novecentos e quarenta e sete mil quatrocentos e trinta reais).

7.1.1. O valor estimado unitário é de R\$ 9,57 (nove reais e cinquenta e sete centavos).

7.2. O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução:

8.1. A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no inciso V, alínea “b” do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja tecnicamente viável e economicamente vantajosa e não

represente perda de economia de escala. No presente caso, tendo em vista tratar-se de PARCELA ÚNICA (somente um tipo de produto), NÃO HÁ o que se falar em parcelamento da solução.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

9.1. Entendemos haver para o objeto em questão a previsão de contratações correlatas / interdependentes:

- Contrato nº 164/2021, o qual diz respeito à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de Restaurante Popular com preparo, fornecimento e distribuição de até 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias no Município de Guaxupé/MG (Restaurante Popular I, localizado na Rua Dr. Antônio Santos Coragem, nº 81 – Centro), com vigência até 21/10/2026;
- Contrato nº 119/2024, o qual diz respeito à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação coletiva com administração, preparo e distribuição de até 437 (quatrocentas e trinta e sete) refeições diárias (tipo almoço) em espaços físicos da contratante, para instalação do Restaurante Popular II (localizado na Avenida Presidente Tancredo Neves, nº 1.363 – Jardim Santa Cruz.
- Contrato nº 046/2025, o qual diz respeito à contratação de empresa especializada na prestação de serviços, com cessão de mão de obra, de alimentação coletiva com administração, preparo e distribuição de até 350 (trezentos e cinquenta) refeições diárias (tipo café da manhã), em espaços físicos da contratante, especificamente no Restaurante Popular II, que funciona na Avenida Presidente Tancredo Neves, nº 1363/1363-A, Santa Cruz, no Município de Guaxupé/MG, atendendo as demandas das diversas Secretarias do Município de Guaxupé/MG;
- Contrato nº 081/2025, o qual diz respeito à contratação de empresa especializada na prestação de serviços, com cessão de mão de obra, de alimentação coletiva, com administração, preparo e distribuição de até 500 (quinhentas) refeições diárias no Restaurante Popular III, que funciona na Rua Joaquim Pedro Ribeiro – Área Institucional no Polo da Moda.

10. Alinhamento entre a contratação e o planejamento:

10.1. A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento 2026, prevista no plano de contratações anual 2026, sequencial nº 53.

11. Conclusão

Baseando-me nos estudos preliminares realizados no âmbito desta Secretaria, nos termos do art. 18, § 1º, XIII da Lei 14.133/2021, declaro expressamente a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Guaxupé, 06 de agosto de 2026.

Renata Valéria Rocha Fernandes

Secretária Municipal de Desenvolvimento Social – Matrícula: 36933

Giulia Ribeiro

Coordenadora Administrativa e Financeira – Matrícula: 36527