

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, tem como objetivo avaliar alternativas para Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas, destinadas ao atendimento de campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município.

Departamento Requisitante: Departamento de Governo, Administração e Finanças

Responsável: Takahiko Hashimoto

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas justifica-se pela necessidade de atendimento às demandas decorrentes de campanhas de saúde, eventos, palestras, capacitações e demais ações promovidas pelo Município. Tais atividades, em sua maioria, envolvem servidores, profissionais da saúde, palestrantes, equipes de apoio, voluntários e participantes que permanecem nos locais de realização por períodos prolongados, tornando indispensável o fornecimento de alimentação adequada, de forma a garantir melhores condições de trabalho, acolhimento e execução das ações desenvolvidas.

A contratação de empresa especializada assegura, ainda, a observância das normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, garantindo a qualidade, higiene, acondicionamento e adequada manipulação dos alimentos fornecidos, reduzindo riscos à saúde dos usuários e proporcionando maior segurança na prestação do serviço.

Além disso, a terceirização do serviço mostra-se mais eficiente e vantajosa para a Administração Pública, considerando que o Município não dispõe de estrutura própria adequada, equipe técnica especializada e logística necessária para a preparação e distribuição das refeições em diferentes locais e horários, o que poderia comprometer a execução das atividades e gerar maiores custos operacionais.

Dessa forma, a realização da presente contratação visa assegurar a continuidade e eficiência das ações públicas municipais, promovendo economicidade, qualidade na prestação dos serviços e suporte adequado às atividades de interesse coletivo, em conformidade com os princípios da administração pública e com a necessidade de atendimento ao interesse público.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atender de forma eficiente às demandas das campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município, a solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas, garantindo alimentação de qualidade e devidamente adequada às normas sanitárias e nutricionais. A prestação do serviço será dividida em duas modalidades: self-service e marmitex.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi elaborada com base no histórico de consumo da contratação anterior, considerando as demandas efetivamente realizadas durante a vigência do último contrato, o qual apresentou quantitativo suficiente para atender satisfatoriamente às necessidades da Administração Municipal, sem ocorrência de desabastecimento ou excesso relevante de consumo.

Para a presente contratação, optou-se pela manutenção do mesmo quantitativo anteriormente licitado, tendo em vista que os dados de utilização demonstraram compatibilidade com as necessidades dos setores requisitantes e com a execução das campanhas de saúde, eventos, palestras, capacitações e demais ações promovidas pelo Município.

Além do histórico de consumo, a estimativa também considerou a previsão de realização de novos projetos e ações institucionais ao longo do presente exercício, o que poderá ampliar a demanda pelo fornecimento de refeições prontas, justificando a necessidade de manutenção de quantitativo capaz de assegurar atendimento adequado e contínuo às atividades programadas.

Ressalta-se que as quantidades previstas possuem caráter estimativo, não gerando obrigação de contratação integral por parte da Administração, sendo os fornecimentos realizados de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva dos setores, por meio do Sistema de Registro de Preços, observando-se os princípios da economicidade, eficiência e planejamento administrativo.

4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Item	Quant	Descrição do Material	Valor Médio Unitário R\$	Valor Médio Total R\$
1	1.200	Self-Service - Prato principal: Carnes (bovina, suína, frango e peixe), com pelo menos duas opções diárias. -Acompanhamentos: Arroz branco, arroz integral, feijão, farofa e guarnições (ex.: purê, macarrão, legumes salteados). - Saladas: Opção variada com folhas (alface, rúcula, etc.), legumes crus (cenoura, beterraba), grãos (grão-de-bico, lentilha) e molhos simples. - Bebidas: Água (500ml), sucos (335ml) ou refrigerante (350ml) *Deve ser disponibilizada quantidade suficiente e sem limite de reposição durante o período de serviço.	59,99	71.988,00
2	1.200	Marmitex -Prato principal: uma proteína (bovina, suína, frango ou peixe). -Acompanhamentos: Arroz (branco ou integral), feijão, um carboidrato (purê, macarrão ou batata) e um legume cozido ou salteado	27,00	32.400,00

		<p>-Salada: porção embalada separadamente (se solicitado), com opções básicas como folhas, legumes crus e molhos.</p> <p>* Marmitex padrão (600g a 800g)</p> <p>* embaladas em marmitex de material térmico, com tampa devidamente lacrada, garantindo a conservação do alimento durante o transporte e entrega.</p> <p>* As refeições devem ser entregues no local indicado, mantendo a temperatura ideal (quente ou fria, conforme o alimento), sem comprometimento da qualidade até o consumo.</p>		
--	--	---	--	--

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fica estimado o valor R\$104.388,00 (cento e quatro mil trezentos, trezentos e oitenta e oito reais) para preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas, destinadas ao atendimento de campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município, a vigência do contrato é 12 meses a partir da data de sua homologação foram utilizados como metodologia para obtenção do preço e referência para contratação a média, mediana ou o menor valor obtido na pesquisa de preços.

6. LOCAL E FORMA DE ENTREGA

As refeições no sistema self-service deverão ser fornecidas diariamente, de segunda a segunda, nos períodos de almoço e jantar, garantindo a oferta contínua de alimentação para os eventos e atividades programadas pelo município. Os marmitex deverão ser preparados e entregues todos os dias da semana, de segunda a domingo, conforme demanda e cronograma estabelecido pela administração municipal, assegurando a alimentação adequada dos beneficiários, sem interrupções no fornecimento.

7. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO / FORNECIMENTO

A contratada deverá apresentar toda a documentação mínima necessária para o fornecimento do objeto licitado, obedecendo os dias e horários de expediente informados.

As refeições fornecidas deverão ser preparadas com ingredientes de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes e garantindo um cardápio balanceado.

As refeições deverão ser preparadas em local adequado, com condições sanitárias devidamente regulamentadas.

A empresa deverá garantir que os alimentos sejam transportados em recipientes térmicos e próprios para o consumo seguro.

O fornecimento das refeições deverá ocorrer nos locais e horários previamente estabelecidos pela administração municipal.

As quantidades serão informadas com antecedência, conforme a programação dos eventos.

A empresa contratada deverá seguir as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores.

Os alimentos deverão ser frescos e armazenados corretamente para evitar contaminações.

Profissionais envolvidos no preparo e distribuição das refeições devem possuir capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos.

A empresa deverá garantir pontualidade na entrega das refeições, evitando atrasos que possam comprometer os eventos.

A limpeza e organização dos utensílios utilizados na distribuição das refeições serão de responsabilidade da empresa.

8. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Os Departamentos Requisitantes, serão os responsáveis pela fiscalização dos produtos que forem entregues.

9. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Licitação será por Registro de Preços, haja vista a conveniência do fornecimento do objeto com previsão de serem de forma parcelados, conforme a necessidade, visando a minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A Contratação está prevista para o orçamento anual de 2025.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Oferta de refeições balanceadas e nutritivas, atendendo às necessidades dos participantes das campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município.

12. MATRIZ DE RISCOS

Risco 01: Licitação Deserta ou Fracassada

Probabilidade: Baixa;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Realização de planejamento prévio adequado, com definição clara das necessidades da Administração, elaboração de termo de referência compatível com os preços de mercado e ampla divulgação do certame;

Ação de Contingência: Revisão das condições do processo licitatório e realização de novo procedimento, caso necessário.

Risco 02: Fornecimento de refeições em desacordo com as especificações contratadas

Probabilidade: Baixa;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Estabelecer no Edital e Termo de Referência todas as especificações técnicas, exigências sanitárias e padrões mínimos de qualidade para execução do serviço;

Ação de Contingência: Aplicar as sanções previstas contratualmente e exigir a substituição imediata das refeições/produtos inadequados, sem ônus para a Administração.

Risco 03: Descumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar

Probabilidade: Média;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Fiscalização contínua da execução contratual, verificando o cumprimento das normas sanitárias, condições de higiene, armazenamento e transporte dos alimentos;

Ação de Contingência: Determinar a imediata regularização das inconformidades e, em caso de reincidência, aplicar as penalidades previstas no contrato.

Risco 04: Atraso na entrega das refeições

Probabilidade: Média;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Definir claramente os prazos e condições de entrega no Termo de Referência e realizar acompanhamento periódico da execução contratual;

Ação de Contingência: Notificar formalmente a contratada e aplicar as penalidades previstas em contrato, podendo ocorrer substituição do fornecedor, conforme o caso.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas pode gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais, geração de resíduos sólidos e descarte de embalagens.

Priorizar o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para o fornecimento das refeições, especialmente no caso dos marmitex.

14. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este Departamento declara VIÁVEL esta contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Ouro Fino, 12 de Maio de 2026.

Takahiko Hashimoto
Diretor Municipal de Governo, Administração e Finanças