



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### I - Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições é essencial para atender às necessidades de funcionários, pacientes e outros beneficiários que estejam fora do município de Carbonita-MG, seja em deslocamentos a trabalho ou em tratamentos de saúde realizados nos municípios de Itamarandiba e Diamantina.

Essa medida é indispensável para garantir o bem-estar e a adequada alimentação dos beneficiários, possibilitando maior conforto durante as atividades desempenhadas ou em situações de tratamento médico, que demandam dedicação e suporte adicional.

A contratação de restaurantes, além de atender às necessidades operacionais, promove impactos positivos em sua economia local, ao fomentar parcerias com fornecedores da região.

#### 1.1. Objeto da Contratação

Credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições nos municípios de Itamarandiba e Diamantina, destinadas a atender as necessidades de funcionários, pacientes e demais beneficiários autorizados pela administração municipal de Carbonita-MG, seja para deslocamentos a trabalho ou tratamentos de saúde.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITARIO
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE (COMPOSTO COM UM REFRIGERANTE KS E DOIS SALGADOS) <b>EM DIAMANTINA.</b>	UNID	4000	<b>15,00</b>
2	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES <b>NO MUNICÍPIO DE DIAMANTINA:</b> SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO MUNICÍPIO DE DIAMANTINA: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO/JANTAR) A SER SERVIDO NO <b>SISTEMA PRATO FEITO (PF) OU MARMITEX.</b> DEVERÁ SER OFERECIDO ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADAS, VERDURAS E NO MÍNIMO 01 TIPO DE CARNE (BRANCA E ou VERMELHA), E (1) UM REFRIGERANTE KS. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER SERVIDAS DE 11 HORAS ÀS 14:00 E DE 18:30 ÀS 21: HORAS.	UNID	4000	<b>25,00</b>



3	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO MUNICÍPIO DE ITAMARANDIBA: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO MUNICÍPIO DE ITAMARANDIBA: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO/JANTAR) A SER SERVIDO NO <b>SISTEMA PRATO FEITO (PF) OU MARMITEX</b> . DEVERÁ SER OFERECIDO ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADAS, VERDURAS E NO MÍNIMO 01 TIPO DE CARNE (BRANCA E ou VERMELHA), E (1) UM REFRIGERANTE KS. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER SERVIDAS DE 11 HORAS ÀS 14:00 E DE 18:30 ÀS 21: HORAS.	UNID	4000	<b>25,00</b>
---	---	------	------	--------------

## 1.2. Justificativa

O município de Carbonita possui demandas frequentes para o deslocamento de servidores e pacientes aos municípios de Itamarandiba e Diamantina, seja para atender às necessidades de trabalho ou para tratamento de saúde. Assim, o credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições é uma solução estratégica que visa:

- Garantir o bem-estar e o suporte adequado aos beneficiários durante os deslocamentos;
- Assegurar a alimentação de qualidade e adequada às necessidades dos usuários;
- Promover parcerias com fornecedores locais, fomentando a economia dos municípios envolvidos;
- Atender às necessidades operacionais e assistenciais da administração municipal.

O credenciamento é um mecanismo que amplia a rede de atendimento, assegurando que a demanda seja atendida de forma ágil e eficiente, evitando interrupções ou limitações no fornecimento de refeições.

## II - Requisitos da Contratação

A contratação de fornecedores de refeições para atender às necessidades da Administração Municipal exige a observância de critérios rigorosos, a fim de assegurar a qualidade e a adequação do serviço prestado. Entre os principais requisitos, destaca-se a necessidade de oferecer um cardápio balanceado, que atenda às necessidades nutricionais e específicas dos beneficiários. A oferta de refeições nutritivas e de qualidade é essencial para garantir o bem-estar dos usuários e a eficiência nas atividades que dependem desse suporte.



Nesse sentido, é imprescindível que os fornecedores possuam Alvará da Vigilância Sanitária válido emitido pela vigilância sanitária municipal e ou estadual, além de conformidade com a RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Essas condições asseguram que as refeições sejam preparadas e fornecidas em ambientes apropriados, com controle rigoroso de higiene e segurança alimentar, promovendo a confiança na prestação do serviço.

Além disso, o fornecimento deve ser flexível e adaptado às demandas do município, podendo ser diário, semanal ou conforme as especificações de cada situação.

### **III - Estimativas de Quantidades**

As estimativas de fornecimento de refeições foram definidas com base nas demandas históricas e projeções para os deslocamentos realizados pelo município de Carbonita. Essas estimativas serão detalhadas no Anexo A deste ETP.

### **IV - Estimativa do Valor da Contratação**

O valor da contratação será calculado com base no preço unitário por refeição fornecida, conforme documentos em anexo.

### **V - Descrição da Solução**

O credenciamento de restaurantes será estruturado para garantir que os beneficiários tenham autonomia na escolha do estabelecimento onde desejam realizar suas refeições. Essa flexibilidade proporciona maior comodidade e personalização, atendendo às preferências e necessidades individuais.

Nesse sentido, o processo de credenciamento seguirá parâmetros técnicos rigorosos, incluindo a análise documental, comprovação de registro junto aos órgãos de vigilância sanitária, avaliação da infraestrutura do restaurante e verificação da capacidade operacional. Esses critérios asseguram a conformidade com as normas legais e a qualidade no preparo e fornecimento das refeições.

Após a conclusão do processo de credenciamento e a validação dos requisitos exigidos, os restaurantes habilitados estarão aptos a atender os beneficiários. O credenciamento garantirá que os estabelecimentos selecionados ofereçam refeições de qualidade e de acordo com os padrões estabelecidos pela Administração Municipal.

Merece destaque que os beneficiários terão liberdade para selecionar o restaurante que melhor atenda às suas necessidades, podendo considerar fatores como a proximidade, o tipo de cardápio oferecido, as condições do local ou outros aspectos relevantes. Essa autonomia garante um atendimento mais eficaz e satisfatório.

Dessa forma, a escolha será formalizada no momento em que o beneficiário comparecer ao restaurante credenciado. O estabelecimento fornecerá a refeição



solicitada e, ao final do atendimento, emitirá a nota fiscal correspondente aos serviços prestados.

A nota fiscal será encaminhada à entidade responsável pela contratação para fins de liquidação e pagamento, conforme os termos do credenciamento. Esse procedimento assegura a transparência no processo, promove agilidade na prestação do serviço e mantém o controle adequado das despesas.

Dessa forma, o credenciamento de restaurantes contribui para a oferta de refeições de qualidade, com flexibilidade e eficiência, atendendo às necessidades da população de maneira organizada e satisfatória.

#### **VI - Resultados Pretendidos**

- **Melhoria no bem-estar dos beneficiários:** Alimentação nutritiva e de qualidade durante deslocamentos;
- **Maior satisfação:** Beneficiários têm autonomia na escolha do fornecedor;
- **Transparência e controle:** Processo de credenciamento claro, com fiscalização eficiente;
- **Fomento à economia local:** Incentivo aos fornecedores dos municípios envolvidos.

#### **VII - Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras**

Não foram identificados impactos ambientais significativos, porém, recomenda-se a utilização de práticas de descarte sustentável para resíduos alimentares.

#### **VIII - Levantamento de Mercado**

A escolha do procedimento de credenciamento para a contratação de restaurantes é uma estratégia eficiente e adequada às características do serviço. O credenciamento é amplamente utilizado quando a administração pública busca ampliar a rede de fornecedores qualificados, ao invés de restringir a participação, atendendo a uma demanda contínua e essencial, como o fornecimento de refeições.

Esse modelo é ideal para serviços nos quais não há competição direta entre os interessados, já que o objetivo principal é habilitar o maior número possível de prestadores que atendam aos requisitos técnicos e operacionais estabelecidos no edital. Assim, o credenciamento atende ao interesse público, especialmente em serviços de caráter universal, onde a diversidade de prestadores pode ser determinante para assegurar qualidade e eficiência no atendimento.

Com base nesse entendimento, foi realizado levantamento de mercado, que concluiu que o credenciamento é indispensável para atender às demandas da administração municipal. A pluralidade de fornecedores qualificados é fundamental para garantir o fornecimento contínuo e eficiente de refeições, evitando interrupções ou limitações no serviço.

Adicionalmente, a Prefeitura de Carbonita, já utilizou essa alternativa em exercícios anteriores, comprovando sua eficácia. O credenciamento de restaurantes mostrou-se uma solução eficiente, ampliando a rede de



atendimento e oferecendo maior abrangência no suporte às necessidades dos servidores e pacientes.

Portanto, a adoção do credenciamento é uma solução técnica e juridicamente adequada, alinhada aos princípios da eficiência, isonomia e universalidade que regem a administração pública. Além de atender à legislação vigente, o procedimento assegura uma rede diversificada e qualificada de fornecedores, garantindo a prestação contínua e de qualidade dos serviços de fornecimento de refeições.

#### **IX - Justificativa para o Parcelamento ou Não da Solução**

O parcelamento do objeto possibilita a inclusão de um maior número de prestadores de serviços, ampliando o acesso às refeições fornecidas, garantindo maior abrangência no atendimento. Permite que diferentes empresas especializadas participem do processo, oferecendo uma variedade de opções de restaurantes, atendendo às diversas necessidades dos usuários. Nesse sentido, proporciona maior flexibilidade na contratação, permitindo que o município ajuste às necessidades de fornecimento de refeições conforme a demanda específica.

#### **XI - Providências Prévias**

Serão realizadas reuniões e orientações aos responsáveis pela fiscalização e gestão do Termo de Credenciamento, visando garantir a conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.

#### **XII - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes.

#### **XIII - Posicionamento Conclusivo**

O credenciamento para fornecimento de refeições é a solução mais eficiente para atender às necessidades da administração pública, promovendo qualidade, agilidade e economia no uso dos recursos públicos.

Carbonita/MG, 05 de fevereiro de 2025.

**Ariene Gonçalves Oliveira**  
**Sec.Municipal de Administração**