ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Este documento trata da demanda: **SOLICITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS NO SISTEMA SELF SERVICE E REFEIÇÕES TIPO MARMITEX**, conforme especificados no Anexo I – Termo de Referência/Especificações do objeto, parte integrante do presente Edital, previstas no Documento de Formalização de Demanda - DFD.

1.2. DEPARTAMENTO SOLICITANTE: SECRETARIA DE GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO, SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SECRETARIA DE OBRAS.

2. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Foram indicados os seguintes servidores para compor a comissão equipe de planejamento:

1. Solicitante: JALMIRA MARIA SILVA GHANEM (SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO), JOAQUIM TEODORO DA SILVA FILHO (SECRETÁRIO DE OBRAS), VANILSON DIAS (SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA).

2. administrativo: Jéssyka Ribeiro Cruvinel Haubert

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições no sistema self service e refeições acondicionadas em marmitex, justifica-se pela necessidade de atender às demandas das diversas Secretarias Municipais, garantindo suporte às atividades administrativas e operacionais desenvolvidas pela Administração Pública. No desempenho de suas atribuições, o Município realiza continuamente ações, serviços, campanhas, treinamentos, fiscalizações, mutirões, eventos institucionais e frentes de trabalho que exigem a permanência de servidores, colaboradores e equipes de apoio em jornada contínua ou em locais distantes da sede administrativa, impossibilitando, em muitas situações, o deslocamento para realização das refeições. Nesse contexto, a disponibilização de alimentação adequada constitui medida indispensável para assegurar a continuidade dos serviços públicos, proporcionando condições adequadas de trabalho às equipes envolvidas e evitando interrupções que possam comprometer a eficiência, a qualidade e a regularidade das atividades desempenhadas. A contratação contempla tanto o fornecimento de refeições no sistema self service**,** destinado às situações em que houver atendimento em estabelecimento adequado, quanto o fornecimento de refeições tipo marmitex, para atendimento de servidores e equipes que executam serviços externos ou em localidades onde não seja possível o deslocamento até o local de alimentação.

3.2 As quantidades relacionadas visam a atender as necessidades respectivo durante o período de 12 (doze) meses.

3.3 As solicitações foram elaboradas a partir das necessidades da Secretaria de gestão Administração e Planejamento, Secretaria de Infraestrutura, Secretaria de Obras.

3.4 Os itens que fazem parte do presente processo licitatório são:

3.5 Descrição e quantitativo

- **Secretaria Municipal de Gestão, Administração e Planejamento de Montividiu:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	**Marmitex em embalagem apropriada nº 08** com tampa, contendo no mínimo 600g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	**2.000 UND**
2	**Marmitex em embalagem apropriada nº 09** com tampa, contendo no mínimo 800g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	**1.500 UND**

3	**REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE '' SERVIDO NO RESTAURANTE.** **ITEM COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA** SALADAS (apresentar dois tipos de molhos para salada) Tomate (deverá ser servidos todos os dias) 1 tipo de vegetal folhoso (alface, acelga, chicória, agrião, etc.) 2 tipos de vegetais crus não folhoso (pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, nabo, etc.) 2 tipos de vegetais cozidos ou à vapor (beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis etc.) um deles poderá ser um tubérculo (batata, mandioca) 1 tipo de salada elaborada com maionese ou molho especial GUARNIÇÕES FIXAS Arroz branco Arroz Integral 1Tipo de Massa Farofa Feijão Carioca Feijão Preto (exceto quando tiver feijoada) GUARNIÇÕESVARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro, etc.) SOBREMESA (3tipos) Frutas (em pedaço e descascadas ou salada de fruta). Doces simples (gelatina, fruta sem calda) Doces Elaborados (tortas, pudins, pavês)	**300 KG**

- **Secretaria de Infraestrutura**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	**Marmitex em embalagem apropriada nº 08** com tampa, contendo no mínimo 600g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	**500 UND**
2	**Marmitex em embalagem apropriada nº 09** com tampa, contendo no mínimo 800g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa,	**500 UND**

	purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	
3	**REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE ''SERVIDO NO RESTAURANTE''.** **ITEM COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA** SALADAS (apresentar dois tipos de molhos para salada) Tomate (deverá ser servidos todos os dias) 1 tipo de vegetal folhoso (alface, acelga, chicória, agrião, etc.) 2 tipos de vegetais crus não folhoso (pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, nabo, etc.) 2 tipos de vegetais cozidos ou à vapor (beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis etc.) um deles poderá ser um tubérculo (batata, mandioca) 1 tipo de salada elaborada com maionese ou molho especial GUARNIÇÕES FIXAS Arroz branco Arroz Integral 1Tipo de Massa Farofa Feijão Carioca Feijão Preto (exceto quando tiver feijoada) GUARNIÇÕESVARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro, etc.) SOBREMESA (3tipos) Frutas (em pedaço e descascadas ou salada de fruta). Doces simples (gelatina, fruta sem calda) Doces Elaborados (tortas, pudins, pavês)	**100 KG**

- **Secretaria de Obras**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.
1	**Marmitex em embalagem apropriada nº 08** com tampa, contendo no mínimo 600g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as	**150 UND.**

	carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	
2	**Marmitex em embalagem apropriada nº 09** com tampa, contendo no mínimo 800g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	**150 UND.**
3	**REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE ''SERVIDO NO RESTAURANTE''.** **ITEM COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA** SALADAS (apresentar dois tipos de molhos para salada) Tomate (deverá ser servidos todos os dias) 1 tipo de vegetal folhoso (alface, acelga, chicória, agrião, etc.) 2 tipos de vegetais crus não folhoso (pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, nabo, etc.) 2 tipos de vegetais cozidos ou à vapor (beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis etc.) um deles poderá ser um tubérculo (batata, mandioca) 1 tipo de salada elaborada com maionese ou molho especial GUARNIÇÕES FIXAS Arroz branco Arroz Integral 1Tipo de Massa Farofa Feijão Carioca Feijão Preto (exceto quando tiver feijoada) GUARNIÇÕESVARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro, etc.) SOBREMESA (3tipos) Frutas (em pedaço e descascadas ou salada de fruta). Doces simples (gelatina, fruta sem calda) Doces Elaborados (tortas, pudins, pavês)	**100 KG.**

- **QUADRO GERAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	**Marmitex em embalagem apropriada nº 08** com tampa, contendo no mínimo 600g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	**2.650 UND**
2	**Marmitex em embalagem apropriada nº 09** com tampa, contendo no mínimo 800g de alimentos, sendo: arroz tipo 1; feijão carioca tipo 1; 1 opção de carne podendo variar entre: bovina sem osso, suína sem osso e frango, alternando entre assada, grelhada, bife, carne de panela; 2 guarnições podendo variar entre: 1 opção de vegetal cozido, e a outra opção de massa, purê, farofa ou vegetal cozido; 1 pote de salada em embalagem descartável separada com 3 opções de verduras e folhosos crus, variados entre si. A marmitex deverá ser servido no momento da entrega, com alimentos preparados no dia e higienizados no pré-preparo conforme legislação sanitária vigente, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente, e as carnes deverão ser de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e gorduras. Deverá ser entregue em embalagem apropriada e devidamente lacrada, respeitando os critérios sanitários para preparo e transporte de alimentos, mantendo suas características organolépticas.	**2.150 UND**
3	**REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE " SERVIDO NO RESTAURANTE.** **ITEM COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA** SALADAS (apresentar dois tipos de molhos para salada) Tomate (deverá ser servidos todos os dias) 1 tipo de vegetal folhoso (alface, acelga, chicória, agrião, etc.) 2 tipos de vegetais crus não folhoso (pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, nabo, etc.) 2 tipos de vegetais cozidos ou à vapor (beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis etc.) um deles poderá ser um tubérculo (batata, mandioca) 1 tipo de salada elaborada com maionese ou molho especial	**500 KG**

	GUARNIÇÕES FIXAS Arroz branco Arroz Integral 1Tipo de Massa Farofa Feijão Carioca Feijão Preto (exceto quando tiver feijoada) GUARNIÇÕESVARIADAS Deverão ser servidas diariamente no mínimo 2 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, suflê, feijão tropeiro, etc.) SOBREMESA (3tipos) Frutas (em pedaço e descascadas ou salada de fruta). Doces simples (gelatina, fruta sem calda) Doces Elaborados (tortas, pudins, pavês)	

4. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO

4.1. O objeto faz parte das ações do planejamento estabelecidas pela Comissão de Planejamento, as solicitações foram elaboradas a partir das necessidades das Secretarias solicitantes, juntamente com a Secretária de Finanças.

4.2. Para esta contratação não será possível utilizar o sistema de Dispensa Eletrônica.

5. REQUISITOS DE REGULARIDADE E CONFORMIDADE

5.1. A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de contratação.

5.2. A contratada deverá observar a legislação federal, estadual e municipal aplicável à execução do objeto, especialmente as normas relacionadas à segurança alimentar, vigilância sanitária, manipulação e transporte de alimentos.

5.3. A contratada deverá disponibilizar, sempre que solicitado pela Administração ou pelos órgãos competentes, os documentos e informações necessários à comprovação da regularidade sanitária e da conformidade dos serviços prestados.

5.4. Os produtos e serviços fornecidos estarão sujeitos à fiscalização e conferência pelo Município, sem prejuízo da responsabilidade integral da contratada pela qualidade, segurança e adequação das refeições fornecidas.

6. DA VIGÊNCIA:

6.1. A vigência da Ata de Registro de Preços ou do contrato, será **de 12 (doze) meses** a contar da data da assinatura;

6.2. Ata de Registro de Preços e, ou contrato terá seu extrato publicado no site do município de Montividiu/GO, e a sua íntegra, após assinada e homologada, será disponibilizada no mesmo.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

7.1. Após os Estudos Preliminares verificou-se que com base nos termos de compromissos do Município de Montividiu, a necessidade da DO MUNICÍPIO DE MONTIVIDIU/GO.

7.2. O objeto faz parte das ações do planejamento estabelecidas pela Comissão de Planejamento, as solicitações foram elaboradas a partir das necessidades das secretarias solicitantes.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1. A pesquisa de preços deverá ser realizada de acordo com o Art. 23 da Lei 14.133/2021, de 1 de abril de 2021, mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

> *I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);*
>
> *II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;*
>
> *III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;*
>
> *IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;*
>
> *V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.*

9. ANÁLISE DE SOLUÇÕES POSSÍVEIS:

9.1. A demonstração do tipo de solução escolhido pela equipe de planejamento da contratação, com base no levantamento de mercado, declara que o tipo de solução a contratar está adequado, conforme quadro abaixo:

OBJETIVOS	SIM	NÃO	Não se aplica	Obs.
Muitos fornecedores do mercado oferecem objeto desse tipo?	✓			

Existem novas tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades do Município de Montividiu, juntamente com os Fundos?		✓		
A solução que será contratada é a mais adequada?	✓			

10. ESTIMATIVAS DE VALOR

10.1. Com base na escolha pela solução da contratação do objeto, o método para estimativa de preços, seguindo as diretrizes dos normativos, será a obtenção de valores das mais diversas fontes, formando uma cesta de preços com o devido tratamento estatístico. As informações foram organizadas em planilha com o devido tratamento estatístico e a indicação da metodologia de cálculo usada para o item.

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

11.1. Este Estudo Técnico Preliminar visa, sobremaneira, analisar e escolher qual a solução que melhor responde às necessidades do Município de Montividiu, sob os aspectos legais, técnicos, econômicos e ambientais em relação a contratação do objeto em apreço, visando possibilitar a continuidade e qualidade de serviços públicos.

11.2. Não se verificam outras soluções passíveis de atender a demanda que não seja a contratação de Empresa especializada para **FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS NO SISTEMA SELF SERVICE E REFEIÇÕES TIPO MARMITEX**.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Os resultados esperados estão relacionados diretamente com a contratação de empresa para prestação de **serviços/fornecimento**, para proporcionando condições para melhor desenvolver as suas atividades favorecendo a resultados mais efetivos.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1. Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pelo Município de Montividiu, previamente à celebração do contrato ou ata de registro de preços, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1.Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido, pois se trata do critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM.**

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

15.1. Quanto ao compromisso com a sustentabilidade ambiental, informamos que o edital deverá observar em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, bem como a apresentação de documentos físicos, copiados ou impressos, preferencialmente através de papel reciclado.

15.2. O objeto a serem contratados deverão estar inseridos num conceito sistêmico de sustentabilidade, ou seja, a prioridade é a utilização de soluções e técnicas sustentáveis, ecologicamente corretas, sempre que esse uso for justificado pela pertinência dos tipos de material e equipamentos ao contexto do projeto e da região que eles estão inseridos.

15.3. O método de trabalho para a contratação dos objetos demandados, deve ser condizente com as práticas de sustentabilidade vigentes no momento. Evitando o desperdício de água e energia elétrica, etc.

16. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1. A equipe de Planejamento da Contratação, após concluir os Estudos Técnicos Preliminares aqui registrados, declara ser viável a contratação.

16.2. Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que, as informações contidas no presente Estudo Preliminar DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

Montividiu, 09 de julho de 2026.

Solicitante:

Jalmira Maria Silva Ghanem
Secretária de Gestão, Administração e Planejamento
Decreto n. 001/2025

Joaquim Teodoro da Silva Filho
Secretário de Obras
Decreto nº 316/2025

Vanilson Dias da Silva
Secretário de Infraestrutura
Decreto n° 348/2025

