



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. INFORMAÇÕES GERAIS

PROCESSO N°: 87372/2026

ÁREA REQUISITANTE: Fundo Municipal de Assistência Social - FMASVV

OBJETO PRETENDIDO: Contratação de Empresa Especializada no **Fornecimento de Alimentação** (Refeições).

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

2.1 A Prefeitura Municipal de Vila Velha, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, implementa neste Município o Sistema Único de Assistência Social - SUAS, desde sua adesão no ano de 2005, quando solicitou a Gestão Plena, significando para a população a oferta de serviços da Proteção Social Especial - PSE de Média e Alta Complexidade;

2.2 A PSE organiza a oferta de serviços, programas e projetos de caráter especializado, que tem por objetivo contribuir para a reconstrução de vínculos familiares e comunitários, o fortalecimento de potencialidades e aquisições e a proteção de famílias e indivíduos para o enfrentamento das situações de risco pessoal e social, por violação de direitos;

2.3 A PSE Média Complexidade destina-se à famílias e indivíduos que já se encontram em situação de risco e que tiverem seus direitos violados por ocorrência de abandono, maus-tratos, abuso sexual, uso de drogas, entre outros aspectos, através do Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS, Serviço Especializado em Abordagem Social - SEAS e Centro Especializado para População em Situação de Rua - Centro POP;

2.4 A PSE Alta Complexidade, por sua vez, tem como o objetivo ofertar serviços especializados, em diferentes modalidades e equipamentos, como Abrigos, Albergues, dentre outros, com vistas a afiançar segurança de acolhida a indivíduos e/ou famílias afastados temporariamente do núcleo familiar e/ou comunitários de origem, bem como por ocasião de situação de Calamidade Pública e Emergencial, provocados por fenômenos da natureza ou desastres;

2.5 A Proteção Social Especial - PSE nos Acolhimentos (Alta Complexidade) bem como no Centros Pop (média complexidade), a garantia de alimentação do tipo refeição constitui-se como parte fundamental dos serviços prestados, garantindo assim o direito humano à alimentação adequada durante o tempo de permanência do indivíduo nos equipamentos da Proteção Social Especial - PSE, indivíduos estes com vínculos familiares rompidos ou fragilizados e ou em situação de rua, ambos com insuficiência ou ausência de renda e que necessitam de proteção integral;

2.6 Tendo em vista ainda, a Resolução nº 109 do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS) tipifica os Serviços Socioassistenciais disponíveis no Brasil, onde na organização ao Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua e Serviço de Acolhimento Institucional assegura ao acolhido a alimentação, conforme descrito abaixo:



"Ter acesso a alimentação em padrões nutricionais adequados a necessidades específicas;"

2.7 A Coordenação da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, de seus programas, projetos e ações, conforme a Lei Municipal nº. 6.392/2020, reconhece que a alimentação adequada é direito social fundamental, inerente a dignidade da pessoa humana, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se fizerem necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, priorizando os segmentos mais vulneráveis;

2.8 Levando-se em consideração as ações desta Secretaria, que são voltadas para o desenvolvimento de atividades, programas e atendimentos socioassistenciais e tendo em vista a garantia do direito humano à alimentação adequada durante o tempo de permanência em nossos equipamentos públicos;

2.9 Mediante toda as considerações já realizadas, a crise econômica, e o aumento das famílias em situação de pobreza, o risco da descontinuidade do fornecimento dos alimentos ocasionaria ao indivíduo baixa no sistema imunológico, adoecimento, desnutrição e por consequência podendo acarretar sua morte. Ressalvando, que é direito básico do ser humano, conforme Art. 6 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988:

"Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição."

2.10 Dada a importância e a essencialidade do objeto, sendo esta de cunho alimentar, que em determinados serviços da Assistência Social automaticamente implica em saúde e sobrevivência dos indivíduos, não há possibilidade de permitir a descontinuidade da prestação dos serviços, sem que resultem em prejuízos gravíssimos à referida população.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

3.1. Aquisição consta no plano de contratação anual - código: PCW00489.2026-23 e PCW00038.2027-72

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Será exigido da licitante Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente assinado, carimbado e em papel timbrado da empresa;

4.2 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

A. A empresa a ser contratada deverá apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa a ser contratada realizado ou estar realizando a prestação dos serviços, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo de Referência;

B. Com a finalidade de tornar objeto o julgamento da qualificação técnica, considera-se compatível o atestado que expressamente certifique que a empresa a ser contratada já forneceu pelo menos 50 % (cinquenta por cento) dos itens deste Termo de Referência.

C. A empresa a ser contratada poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao deste Termo de Referência, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado no subitem anterior. Será permitido o somatório dos atestados.

D. A empresa deverá apresentar atestado comprovando que executou serviço compatíveis com o objeto licitado por período não inferior a 1 (um) ano;

4.3. Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) na fase de habilitação.

4.4. Será exigido:

4.4.1. Comprovante de inscrição e situação cadastral na Receita Federal com descrição da atividade econômica principal 56.20.1.02 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;

4.4.2. Certidão de Registro de Quitação da Pessoa Jurídica (CRQ), atualizada, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da sede ou filial da CONTRATADA, de acordo com a Resolução nº 378, de 28 de Dezembro de 2005, e suas alterações Resolução nº 544/2014 e Resolução nº 662/2020.

4.4.3. Indicação pela contratada do(s) Responsável(eis) Técnicos, com nível superior em Nutrição, devidamente registrado no conselho Regional de Nutricionista (CRN), integrante(s) e seu quadro funcional, até a data prevista para entrega dos documentos, devidamente assinada pelo representante legal da empresa e pelo responsável técnico indicado, de acordo com a Resolução nº 662/2020.

4.4.4. Deverá(ão) ser apresentado(s) no ato da assinatura do contrato a comprovação da existência do profissional no quadro funcional da licitada que deverá ser feita, através de:

- A.** Apresentação da cópia da Carteira de Trabalho; ou
- B.** Através do contrato social da empresa, devidamente registrado na Junta Comercial no caso de sócio; ou
- C.** Contrato de prestação de serviços, com firmas devidamente reconhecidas.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 Considerando que, conforme a Resolução nº 109 do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS) tipifica os Serviços Socioassistenciais disponíveis no Brasil, onde na organização ao Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua e Serviço de Acolhimento Institucional assegura ao acolhido a alimentação, conforme descrito: "Ter acesso a alimentação em padrões nutricionais adequados a necessidades específicas"

5.2. Considerando o levantamento de mercado, as opções para o serviço são:

- **Opção 01:** Criar um equipa Especializada no Preparo e Fornecimento de Alimentação (Desjejum e Refeições) da própria Assistência Social;
- **Opção 02:** Processo de licitação para contratação de empresa especializada no Fornecimento de Alimentação (Desjejum e Refeições);

5.3. Considerando que a opção 01 implica além de toda estrutura física para implantação que acarretará um custo alto de investimento, também se faz necessário a contratação de Recursos Humanos sendo que alguns cargos não estão disponíveis na municipalidade. Além do custo



para manter esta unidade de atendimento levando em consideração RH, contas de água, luz, alimentação, manutenção predial e demais encargos;

Diante do exposto, dentre as alternativas analisadas, a opção de licitar é a opção mais vantajosa.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 A solução proposta é a contratação de empresa especializada para em fornecimento de gêneros alimentícios (refeição), conforme especificações e requisitos apresentados.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1 O quantitativo é conforme a capacidade dos equipamentos e conforme o que é fornecido atualmente.

7.2 Quantitativo para situação de calamidade e emergência (alagamentos, deslizamentos e incêndios) baseado em experiências anteriores.

PROGRAMAÇÃO MÉDIA DE ENTREGA - DIÁRIA						
Item	Descrição	Ref	QUANTIDADE			
			CPOP	ABS	AJC	TOTAL
01	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - COM RESTRIÇÃO	Und	8,11	5,68	8,72	22,51
02	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - SEM RESTRIÇÃO	Und	70,57	49,40	75,86	195,82
03	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - PASTOSA	Und	2,43	1,7	2,62	6,75
04	BEBIDA - SUCO DE POLPA NATURAL	Und	81,11	56,78	87,19	255,08

*Cálculo da média diária realizada com base na capacidade total atual de cada equipamento dia, reserva de 10% para alimentação com restrição, 3% reservado para alimentação pastosa e restante alimentação sem restrição.

* Trata-se de uma estimativa do pedido dia, podendo sofrer alterações.



Os itens são considerados bem comum por se tratar de materiais cujos padrões de qualidade puderam ser objetivamente definidos neste termo de referência, por meio de especificações usuais praticadas no mercado, nos termos do inciso XIII do artigo 6º da Lei 14.133/2021;

ANEXO 04 - CALAMIDADE PÚBLICA			
Item	Descrição	Ref	QUANTIDADE
01	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - COM RESTRIÇÃO	Und	1.000
02	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - SEM RESTRIÇÃO	Und	8.700
03	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - PASTOSA	Und	300
04	BEBIDA - SUCO DE POLPA NATURAL	Und	10.000

REFEIÇÃO - QUANTITATIVO TOTAL CONTRATO			
Item	Descrição	Unid	Qtd
01	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - COM RESTRIÇÃO Refeição; tipo: individual, tipo III, com restrição; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz integral), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C"), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" folhoso, vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções) e 01 (um) porção de prato principal cozido de 120g sem osso/espinha ou 180g com osso/espinha (ave, carne bovina, ou peixe - deverão estar livres de gordura e aponeuroses) e 01 (um) pote descartável deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 02 (duas) porções de salada crua de 50g (01 de vegetal tipo "A" folhoso e 01 de vegetal tipo "A" não folhoso), conforme escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de vinagre pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) azeite de oliva extra virgem pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas	Unid	9.103



	ticas: cor, cheiro e sabor característico; higiênico sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmita deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação e o pote deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica sob refrigeração, em perfeito estado de conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 690g.		
02	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - SEM RESTRIÇÃO Refeição; tipo: individual, tipo IV, sem restrição; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz branco), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo), 01 (um) porção de guarnição de 80g (creme, derivado do milho, farofa, pirão, purê, macarrão ou suflê), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C"), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" folhoso, vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções) e 01 porção de prato principal cozido de 120g sem osso/espinha ou 180g com osso/espinha (ave, carne bovina, ou peixe - deverão estar livres de gordura e aponeuroses) e 01 (um) pote descartável deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação contendo 02 (duas) porções de salada crua de 50g (01 de vegetal tipo "A" folhoso e 01 de vegetal tipo "A" não folhoso), conforme escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de sal pesando, no mínimo 01g, 01 (um) sachê de vinagre pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) azeite de oliva extra virgem pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas: cor, cheiro e sabor característico; higiênico sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmita deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação e o pote descartável deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica sob refrigeração, em perfeito estado de conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 770g.	Unid	79.196



03	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - PASTOSA Refeição; tipo: individual, consistência pastosa; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servida em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz em consistência pastosa), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo processado em consistência pastosa), 01 (um) porção de guarnição de 80g (creme, derivado do milho, pirão, purê em consistência pastosa), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C" processado em consistência pastosa), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções, todos processados em consistência pastosa) e 01 (um) porção de prato principal de 120g (ave, carne bovina ou peixe, devendo estar totalmente isentos de ossos, espinhas, gorduras aparentes e aponeuroses e processados até consistência pastosa); as preparações deverão ser homogêneas, sem presença de grumos ou partes sólidas que comprometam a deglutição, podendo ser ajustadas com caldos ou molhos para atingir a consistência adequada, sem prejuízo do valor nutricional; conforme escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de sal pesando, no mínimo 01g, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas: cor, cheiro e sabor característicos; higiênico-sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmita deve ser servida em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica em perfeito estado de conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 670g.	Unid	2.731
04	BEBIDA - SUCO DE POLPA NATURAL Refeição; tipo: bebida; composição: suco de polpa natural, preparado a partir de polpa de fruta, com adição de água potável, sem adição de conservantes artificiais, devendo ser disponibilizado na proporção mínima de 200ml por pessoa; acondicionamento: deverá ser armazenado e transportado em garrafa térmica com capacidade de 10 (dez) litros, devidamente higienizada, resistente, íntegra e em perfeito estado de conservação, garantindo a manutenção da temperatura adequada; deverá ser disponibilizado copo descartável, em material plástico, resistente, atóxico, íntegro e em perfeito estado de conservação, para consumo individual; características: o produto deve apresentar cor, odor e sabor característicos da fruta utilizada, sendo vedada a presença de odores ou sabores estranhos; higiênico-sanitária: isento de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos; preparo: deverá ser preparado em condições adequadas de higiene, com uso de água potável e polpa de procedência comprovada; transporte: deve ser realizado em condições que garantam a conservação e a qualidade do	Unid	91.030



	produto até o momento do consumo; complementos: deverá acompanhar 01 (um) sachê de açúcar e, para as refeições com restrição, 01 (um) sachê de adoçante; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito à verificação no ato da entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: volume suficiente para atender a proporção mínima de 200ml por pessoa.		
--	--	--	--

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 A estimativa do valor total da contratação é de **R\$ 3.361.883,32**

(três milhões e trezentos e sessenta e um mil e oitocentos e oitenta e três reais e trinta e dois centavos)

REFEIÇÃO					
Item	Descrição	Unid	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
01	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - COM RESTRIÇÃO Refeição; tipo: individual, tipo III, com restrição; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz integral), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C"), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" folhoso, vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções) e 01 (um) porção de prato principal cozido de 120g sem osso/espinha ou 180g com osso/espinha (ave, carne bovina, ou peixe - deverão estar livres de gordura e aponeuroses) e 01 (um) pote descartável deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 02 (duas) porções de salada crua de 50g (01 de vegetal tipo "A" folhoso e 01 de vegetal tipo "A" não folhoso), conforme escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de	Unid	9.103	R\$ 26,16	R\$ 238.134,48



	cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de vinagre pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) azeite de oliva extra virgem pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas: cor, cheiro e sabor característico; higiênico sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmita deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação e o pote deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica sob refrigeração, em perfeito estado de conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 690g.				
02	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - SEM RESTRIÇÃO Refeição; tipo: individual, tipo IV, sem restrição; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz branco), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo), 01 (um) porção de guarnição de 80g (creme, derivado do milho, farofa, pirão, purê, macarrão ou suflê), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C"), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" folhoso, vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções) e 01 porção de prato principal cozido de	Unid	79.196	R\$ 28,96	R\$ 2.293.516,16



120g sem osso/espinha ou 180g com osso/espinha (ave, carne bovina, ou peixe - deverão estar livres de gordura e aponeuroses) e 01 (um) pote descartável deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação contendo 02 (duas) porções de salada crua de 50g (01 de vegetal tipo "A" folhoso e 01 de vegetal tipo "A" não folhoso), conforme escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de sal pesando, no mínimo 01g, 01 (um) sachê de vinagre pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) azeite de oliva extra virgem pesando, no mínimo 04ml, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas: cor, cheiro e sabor característico; higiênico sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmita deve ser servido em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação e o pote descartável deve ser servido em embalagem de plástico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica sob refrigeração, em perfeito estado de conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 770g.				
---	--	--	--	--



03	REFEIÇÃO INDIVIDUAL - PASTOSA Refeição; tipo: individual, consistência pastosa; composição: 01 (uma) marmita descartável deve ser servida em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, contendo 01 (um) porção de acompanhamento de 200g (arroz em consistência pastosa), 01 (um) porção de acompanhamento de 180g (feijão de caldo processado em consistência pastosa), 01 (um) porção de guarnição de 80g (creme, derivado do milho, pirão, purê em consistência pastosa), 01 (um) porção de salada cozida de 30g (vegetal tipo "C" processado em consistência pastosa), 02 (duas) porções de salada cozida de 30g (vegetal tipo "A" não folhoso ou vegetal tipo "B", variando entre as porções, todos processados em consistência pastosa) e 01 (um) porção de prato principal de 120g (ave, carne bovina ou peixe, devendo estar totalmente isentos de ossos, espinhas, gorduras aparentes e aponeuroses e processados até consistência pastosa); as preparações deverão ser homogêneas, sem presença de grumos ou partes sólidas que comprometam a deglutição, podendo ser ajustadas com caldos ou molhos para atingir a consistência adequada, sem prejuízo do valor nutricional; conforme escopo técnico de fornecimento da alimentação com incidência mensal de cada tipo de conteúdo ao mês e observação, segundo descrito no termo de referência, acompanhado de 01 (um) sachê de sal pesando, no mínimo 01g, 01 (um) garfo descartável, 01 (um) faca descartável, 01 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, deverá ser servido quente, com alimentos frescos; propriedades organolépticas: cor, cheiro e sabor característicos; higiênico-sanitária: isentos de sujidades, parasitas, larvas e material estranho; acondicionamento: a marmita deve ser servida em embalagem de isopor, térmico, formato redondo, com tampa, sem furo, resistente, atóxico, lacrado, íntegro, em perfeito estado de conservação, transportado em caixa térmica em perfeito estado de	Unid	2.731	R\$ 26,68	R\$ 72.863,08
----	--	------	-------	-----------	---------------



	conservação; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito a verificação no ato entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: 01 (um) unidade contendo no mínimo 670g.				
04	BEBIDA - SUCO DE POLPA NATURAL Refeição; tipo: bebida; composição: suco de polpa natural, preparado a partir de polpa de fruta, com adição de água potável, sem adição de conservantes artificiais, devendo ser disponibilizado na proporção mínima de 200ml por pessoa; acondicionamento: deverá ser armazenado e transportado em garrafa térmica com capacidade de 10 (dez) litros, devidamente higienizada, resistente, íntegra e em perfeito estado de conservação, garantindo a manutenção da temperatura adequada; deverá ser disponibilizado copo descartável, em material plástico, resistente, atóxico, íntegro e em perfeito estado de conservação, para consumo individual; características: o produto deve apresentar cor, odor e sabor característicos da fruta utilizada, sendo vedada a presença de odores ou sabores estranhos; higiênico-sanitária: isento de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer materiais estranhos; preparo: deverá ser preparado em condições adequadas de higiene, com uso de água potável e polpa de procedência comprovada; transporte: deve ser realizado em condições que garantam a conservação e a qualidade do produto até o momento do consumo; complementos: deverá acompanhar 01 (um) sachê de açúcar e, para as refeições com restrição, 01 (um) sachê de adoçante; danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; verificação: produto sujeito à verificação no ato da entrega; legislação: conforme legislação vigente e/ou suas alterações posteriores; unidade de fornecimento: volume suficiente para atender a proporção mínima de 200ml por pessoa.	Unid	91.030	R\$ 8,32	R\$ 757.369,60
Valor total		R\$ 3.361.883,32			



9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO

9.1 Adoção do critério de julgamento por lote único mostra-se técnica e economicamente adequada em razão da natureza integrada dos serviços que compõem o objeto da contratação. Sob o aspecto técnico, os itens possuem relação de interdependência e complementaridade operacional, de forma que sua execução/fornecimento por uma única contratada assegura maior padronização, compatibilidade, eficiência operacional e melhor gestão contratual.

9.1 A divisão em itens distintos poderia ocasionar incompatibilidades técnicas, dificuldades de integração, conflitos de responsabilidade entre fornecedores e aumento do risco de descontinuidade na execução do objeto.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1 Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 Contratação de Empresa Especializada em **Fornecimento de Alimentação** (Refeições), conforme as especificações, quantidades estimadas e condições estabelecidas.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

12.1 Não possui providências prévias ao contrato.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1 O consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, ainda que procuramos trabalhar cada vez mais com produtos que sigam uma política de preservação ao meio ambiente. Os serviços e usuários são orientados a evitar o desperdício de alimentos, além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1 Com base nas justificativas e nas especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta demanda, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a necessidade é realizar a licitação para contratação da empresa especializada em fornecimento de Alimentação (Refeições).

14.2 A modalidade licitatório será PREGÃO na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, no qual será considerada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor máximo estipulado para contratação, seguindo a Lei 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 307/2023;

15. ANÁLISE DE RISCO

A matriz de risco tem o objetivo de identificar, avaliar e mitigar os principais riscos que podem afetar a execução do contrato de aquisição dos, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

O plano de mitigação apresenta estratégias e ações para minimizar ou eliminar os impactos desses riscos, garantindo eficiência, qualidade e cumprimento do contrato.



Risco	Probabilidade	Impacto	Estratégia de Mitigação
Desvio de Qualidade ou Contaminação dos Alimentos	Média	Alto	Controle de higiene, laudos e meios de transportar adequados e com controle térmico adequado pela contratada.
Atraso na Entrega das Refeições	Média	Alto	Ter estimativas das quantidades, podendo assim fornecedor se programar, cronograma de expedição, estabelecer rotas alternativas, veículo reserva.
Erro na composição do cardápio	Média	Médio	Fiscalização diária no ato do recebimento conferindo se possui todos os componentes.

16. RESPONSÁVEIS

O modelo de ETP adotado foi o proposto no Anexo Único do Decreto Municipal nº 345/2023.

Zilane Ferreira Lima
Gerente Proteção Social Especial Média Complexidade
Matrícula: 352772

Neuzeli Mascarenhas de Oliveira
Gerente Proteção Social Especial Alta Complexidade
Matrícula: 9073760

Rebbeka Ferreira da Silva Medeiros
Coordenador de Contratos e Convênios
Matrícula: 10006596



Vila Velha - ES, 26 de agosto de 2026

Diante de todo o exposto no Estudo Técnico Preliminar - **ETP**, que concluiu pela viabilidade da presente contratação, **APROVO** o presente ETP objetivando licitação para contratação de empresa especializada em **Fornecimento de Alimentação** (Refeições).

Leticia Goldner Valim
Secretária Municipal de Assistência Social
Gestora do FMASVV