



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP
AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO "MARMITEX" PARA OS USUÁRIOS DO CAPS

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar - ETP reúne o conjunto de informações indicativas e as condições preliminares exigíveis para subsidiar a aquisição de refeições prontas tipo "marmitex" para atender às demandas do almoço dos usuários do Centro de Atenção Psicossocial - CAPS de Conceição de Macabu/RJ.

1.2. O ETP ora apresentado constitui a primeira etapa do Planejamento da Contratação, regido e tendo por base a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações pertinentes, buscando estabelecer as melhores e mais vantajosas condições de aquisição para o atendimento das demandas necessárias ao adequado funcionamento do CAPS.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação visa atender à necessidade de fornecimento de refeição pronta tipo "marmitex" de boa qualidade nutricional para atender ao almoço dos usuários do CAPS.

2.2. Considerando que o CAPS mantém atendimento de referência e tratamento para pessoas que sofrem com transtornos mentais, psicoses, neuroses graves e persistentes e demais quadros que justifiquem sua permanência em dispositivo de atenção diária, personalizado e promotor da vida.

2.3. Considerando também que as refeições oferecidas aos usuários constituem parte integrante do tratamento, impactando diretamente a recuperação clínica e a manutenção do estado nutricional, como parte fundamental do tratamento humanizado e integral, devido à especificidade do tratamento - como o de dependência química, em que os usuários frequentemente apresentam quadro de desnutrição -, sendo o fornecimento de refeições essencial à recuperação física e à redução de danos. Além disso, a alimentação influencia diretamente a saúde mental ao regular a produção de neurotransmissores, como a serotonina, controlar processos inflamatórios e nutrir a microbiota intestinal, promovendo neuroproteção.

2.4. Considerando que a alimentação no CAPS é direito garantido pela Portaria GM/MS nº 336/2002, que estabelece as modalidades de CAPS e determina, em suas diretrizes de funcionamento, a necessidade de oferecer alimentação - café da manhã, almoço e lanche - aos usuários que permanecem no serviço, e que a Lei Federal nº 8.080/1990 estabelece os princípios gerais que garantem a assistência integral e digna, o que inclui nutrição adequada aos pacientes, especialmente no contexto da reforma psiquiátrica.

2.5. Considerando a Lei Federal nº 10.216, de 06 de abril de 2001, conhecida como Lei da Reforma Psiquiátrica, que dispõe sobre a proteção e os direitos das pessoas com transtornos



mentais e redireciona o modelo assistencial, estabelecendo a alimentação como um dos elementos básicos do tratamento digno e humanizado, sendo obrigação do serviço de saúde fornecer nutrição adequada à saúde física e mental do paciente.

2.6. Considerando que o almoço é uma grande refeição, de extrema importância na composição diária de uma alimentação saudável, bem como na recuperação e manutenção da saúde e do estado nutricional dos usuários assistidos.

2.7. Diante do exposto, a contratação é imprescindível para cumprir as obrigações legais, garantir a segurança alimentar e manter a qualidade nutricional das refeições, fator fundamental para o cuidado dos usuários assistidos pelo CAPS, razão pela qual a Prefeitura Municipal de Conceição de Macabu/RJ, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, pretende adquirir os itens relacionados neste estudo, em consonância com os cardápios elaborados por nutricionista.

3. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO

3.1. Especificação e requisitos técnicos para o preparo, a entrega e o transporte das refeições

3.1.1. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observados o cardápio, as fichas de preparação e os ingredientes (per capita, descrição do produto e marca) previamente elaborados pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE. Após o preparo, cada marmitex deverá seguir rigorosamente a gramatura mínima de todas as preparações, conforme a descrição do objeto.

3.1.2. Não poderão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos caseiros (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, salsinha, orégano, manjeriço e outras ervas) que não sejam picantes ou irritativos da mucosa do trato gastrointestinal, vedado o uso de pimenta ou de alimentos que a contêm. Ervas frescas e desidratadas serão permitidas.

3.1.3. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação), utilizando-se como exemplos e sugestões os cardápios descritos na Tabela 1 do Documento de Formalização da Demanda.

3.1.4. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, de boa aparência e sabor, nutritivas, proporcionando o aporte calórico necessário e boa aceitação por parte dos usuários assistidos no CAPS.

3.1.5. Deve-se ressaltar a importância da garantia da apresentação visual final de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos usuários.



- 3.1.6. Deverá ser fornecido, diariamente, o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE, para cozeira e usuários do refeitório do CAPS.
- 3.1.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovada a alteração pela CONTRATANTE, após análise das motivações formais, encaminhadas com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se relativa a itens de hortifrutigranjeiros, sendo obrigatório prestar as devidas justificativas à CONTRATANTE.
- 3.1.8. A CONTRATANTE realizará avaliação dos cardápios e da qualidade das refeições, sendo avaliada junto aos usuários e demais comensais a aceitação das preparações servidas, quanto à composição dos cardápios, à apresentação e à temperatura.
- 3.1.9. Os produtos alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade, observando-se: utilização de carnes (bovina, suína, aves e peixe) adquiridas de estabelecimentos fiscalizados pela ANVISA, SIF, IMA ou com selo do órgão fiscalizador municipal; arroz tipo 1, longo, fino, polido (branco e/ou integral); feijão novo (preto ou carioca) tipo 1; óleo refinado de soja, milho, girassol ou canola; sal refinado e iodado; massas de macarrão com ovos de primeira qualidade; ovos de galinha com data de validade adequada; maionese industrializada; folhosos de primeira qualidade; e legumes, raízes e tubérculos de primeira qualidade.
- 3.1.10. A CONTRATADA deve garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos, conforme rotina interna definida juntamente com a CONTRATANTE, antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação, atentando para que não ocorra contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e no preparo final.
- 3.1.11. Garantir que os alimentos, no processo de cocção, atinjam 74°C no seu centro geométrico, ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança.
- 3.1.12. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizando ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses e afins).
- 3.1.13. O aproveitamento de sobras de preparações, tanto de uma refeição para outra quanto de um dia para outro, É TERMINANTEMENTE PROIBIDO, sob pena de advertência e demais penalidades.
- 3.1.14. A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE sempre que solicitado.
- 3.1.15. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, os equipamentos e os utensílios, conforme manual de boas práticas elaborado pela CONTRATADA e previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- 3.1.16. Utilizar água potável ou água fervida nas preparações.



3.1.17. Todos os vegetais folhosos deverão ser desfolhados e lavados em água corrente, folha a folha, e os legumes e frutas um a um, retirando-se as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos.

3.1.18. Os manipuladores de alimentos deverão manter a higiene pessoal nas atividades diárias, devendo o funcionário da CONTRATADA: usar uniformes limpos (calça comprida, sapato fechado, touca e avental); fazer a barba diariamente; conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte; utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam contidos; manter a higiene adequada das mãos; usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade, sem dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento; e usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, trocando-a, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos.

3.1.19. É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos aos usuários do CAPS, assim como coletar diariamente amostras de todas as preparações servidas, identificá-las e armazená-las em freezer próprio por 03 (três) dias, como forma de respaldo para possíveis intercorrências que possam ser causadas pela alimentação.

3.1.20. A CONTRATANTE realizará visitas técnicas às dependências da CONTRATADA, para averiguação das condições físicas das dependências e dos equipamentos, bem como do cumprimento das normas de higiene e controle no pré-preparo e na produção. Detectada a necessidade de adequações, estas serão solicitadas à CONTRATADA por meio de relatório de não conformidade, estabelecendo-se prazos para as alterações.

3.1.21. As condições de entrega das refeições prontas tipo "marmitex" devem garantir a qualidade e a segurança do produto, exigindo transporte em veículos limpos, higienizados, livres de odores fortes, umidade, insetos e roedores. É proibido o transporte desses gêneros junto com produtos químicos, combustíveis ou materiais contaminantes.

3.1.22. As refeições devem ser acondicionadas em embalagens térmicas descartáveis de isopor, em material atóxico, suficientemente fortes de forma a proteger seu conteúdo de abalos no transporte, preservando a aparência e a montagem original da alimentação. Deverão ser fornecidos também talheres descartáveis em material atóxico (colher de refeição e guardanapo devidamente embalados).

3.1.23. As entregas devem seguir a legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, segundo a RDC nº 275/2002 e a RDC nº 216/2004, mantendo as temperaturas exigidas para cada tipo de refeição, assim como o tempo de armazenamento do alimento pronto desde o preparo até a distribuição.

3.1.24. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de transporte e temperatura, de acordo com a legislação vigente, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana e de forma a garantir a qualidade e a condição organoléptica e a evitar a deterioração dos alimentos.



3.1.25. Para o transporte dos alimentos quentes tipo "marmitex" devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por, no máximo, 12 (doze) horas; ou manter as preparações a 60°C por, no máximo, 06 (seis) horas; ou abaixo de 60°C por, no máximo, 03 (três) horas. Logo, o intervalo entre o preparo e a entrega NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 03 (TRÊS) HORAS.

3.1.26. O alimento, durante o transporte em temperatura ambiente, não deve ficar mais de 03 (três) horas abaixo de 60°C, quando quente, e abaixo de 5°C, quando frio.

3.1.27. O transporte deverá ser feito em bolsas térmicas, não ultrapassando o prazo de 03 (três) horas, de modo a manter a temperatura segura e evitar a rápida multiplicação de bactérias.

3.1.28. É de responsabilidade da CONTRATADA o transporte das refeições prontas para atender os usuários assistidos, utilizando os utensílios e materiais necessários para tal tarefa, como o fornecimento de talheres descartáveis embalados e em material atóxico.

3.1.29. A CONTRATADA se responsabiliza pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor.

3.1.30. Todas as refeições transportadas deverão ser entregues com etiqueta constando a data do preparo e a data de validade para consumo, acompanhadas de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame quanto à qualidade, temperatura, forma de acondicionamento, peso, volume, tamanho, composição, prazo de validade após o preparo, garantia da quantidade e autenticidade, respeitando rigorosamente as especificações deste ETP.

3.2. Vedação a marca ou produto específico

3.2.1. Não há vedação a marca ou produto específico, nos termos do art. 41, III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.3. Qualificação técnica

3.3.1. Os licitantes devem comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, bem como apresentar Alvará de Licença Sanitária válido, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária.

3.4. Amostras

3.4.1. Consigna-se que a amostra referida no item 4.10 do Termo de Referência é AMOSTRA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL - colhida da refeição efetivamente entregue, para verificação das condições de higiene, temperatura e composição -, instituto diverso da amostra exigida do licitante no certame, permanecendo integralmente mantida.



3.4.2. Caso a Administração venha a pretender exigir amostra do licitante, o Edital deverá, previamente à sua divulgação, disciplinar o prazo, o local, os critérios objetivos de aceitação e o recurso, na forma dos dispositivos acima referidos.

3.4.3. Permanece íntegra, independentemente da supressão acima, a obrigação da CONTRATADA de substituir, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, o produto cuja inadequação ou falsidade for verificada, sob pena das penalidades cabíveis, sem prejuízo do prazo de substituição imediata previsto no Termo de Referência para as refeições recusadas no ato do recebimento.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Foram pesquisadas no mercado e em outros órgãos e entidades soluções diversas para a demanda, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração e aos requisitos apresentados neste estudo, em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, V, da Lei Federal nº 14.133/2021. Corrige-se, neste ponto, a remissão anteriormente feita ao art. 44 da mesma Lei, que trata da comparação entre a compra e a locação de bens e nada dispõe sobre levantamento de mercado.

4.2. Sendo a solução viável, e já adotada em anos anteriores, a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas para atender ao CAPS. Cabe destacar que esses itens são encontrados no mercado, de modo que há várias empresas especializadas e solidificadas no ramo de fornecimento de refeições prontas tipo "marmitex".

4.3. Cabe salientar que todos os produtos descritos neste ETP sofrem variações decorrentes do mercado, sendo a maior dificuldade garantir os produtos especificados mesmo com alterações dos preços, que podem ocorrer por inúmeras variáveis, tais como clima, safra e logística.

4.4. Delimitação técnica do mercado relevante e justificativa da escolha dos fornecedores

4.4.1. A pesquisa foi realizada com 03 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, na forma do art. 23, §1º, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a exigência de que os orçamentos não tenham sido obtidos com mais de 06 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital.

4.4.2. A delimitação acima é de RESULTADO, e não de sede, domicílio ou naturalidade da licitante. É vedada, nos termos do art. 9º, I, "b", da Lei Federal nº 14.133/2021, qualquer preferência ou distinção fundada na localização da empresa, podendo participar do certame e ser contratada qualquer licitante que demonstre capacidade de cumprir as condições de tempo e temperatura estabelecidas, independentemente do Município em que esteja sediada.



5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A presente solução consiste na aquisição de refeições prontas tipo "marmitex" destinadas às demandas do almoço dos usuários assistidos pelo CAPS de Conceição de Macabu/RJ.

5.2. A contratação visa assegurar o fornecimento contínuo de refeições de qualidade, garantindo a manutenção e a segurança das refeições prescritas aos usuários assistidos nesta unidade.

5.3. A unidade possui espaço próprio para a distribuição e o consumo das refeições prontas e dispõe de pessoas capacitadas para a conferência e o recebimento das refeições. Portanto, com esta aquisição pretende-se garantir a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação do CAPS, elemento fundamental para o restabelecimento da saúde e do bem-estar dos usuários atendidos.

5.4. O fornecimento é DIÁRIO, de segunda-feira a sexta-feira, em dias úteis, com entrega entre 11h00 e 11h30, iniciando-se em até 07 (sete) DIAS ÚTEIS contados do recebimento da Ordem de Fornecimento ou de documento equivalente, prazo ora uniformizado em todos os documentos da contratação.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1. Os quantitativos constantes do objeto desta licitação foram mensurados de forma estimada e pautados em contratações anteriores e no quantitativo atual consumido pelo CAPS, com acréscimo de 10% (dez por cento) como margem de segurança, conforme o quadro a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	QTD.	UNID.
1	REFEIÇÃO PRONTA TIPO "MARMITEX" - ENTRE 600G E 700G (código 00000056519) - Refeição pronta acondicionada em embalagem térmica de isopor descartável tipo "marmitex", com capacidade total entre 600g e 700g, podendo variar até 10% para mais ou para menos no peso total. Deverá ser fornecido também talheres descartáveis em material atóxico (colher de refeição e guardanapo embalados). Cada quentinha deverá ser composta por cinco preparações diariamente, nas seguintes gramaturas mínimas: 1) Arroz branco e/ou integral - 150 g; 2) Feijão preto ou carioca - 100 g; 3) Carne - 120 g ou Omelete de forno 150 g (2 x no mês); 4) Salada crua ou cozida - 70 g; 5) Guarnição - 100 g.	14.520	UN
2	REFEIÇÃO PRONTA ESPECIAL PARA O NATAL (código 00000056520) - Refeição pronta especial para confraternização de Natal. Deverá ser preparada para servir um total de 100 (cem) pessoas, acondicionada em embalagem térmica de isopor descartável tipo "marmitex" ou recipiente com acondicionamento térmico adequado.	100	UN



ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	QTD.	UNID.
	Deverá ser fornecido também itens talheres descartáveis em material atóxico (colher de refeição e guardanapo embalados). Observação: a refeição para a confraternização do Natal deverá ser fornecida em recipiente térmico apropriado e cada preparação deverá ser entregue de forma separada. A refeição deverá ser composta por seis preparações, nas seguintes gramaturas mínimas por pessoa: 1) Arroz à grega - 200 g; 2) Frango assado - 250 g; 3) Pernil suíno assado - 150 g; 4) Farofa com bacon - 100 g; 5) Salada cozida (Salpicão de frango) - 100 g; 6) Salada tropical crua - 50 g.		
TOTAL		14.620	UN

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1. Considerando as características do objeto, vislumbra-se a oportunidade de parcelamento da solução, uma vez que as refeições prontas são alimentos extremamente perecíveis e possuem tempo curto para o consumo, sendo necessários o preparo e a entrega diários por apresentarem características de conservação reduzida. Portanto, é necessária a entrega das refeições diariamente, sendo essa a opção para a garantia da qualidade dos produtos.

7.2. Adota-se o critério de julgamento de MENOR PREÇO POR ITEM, em substituição ao critério de menor preço por lote anteriormente previsto no Termo de Referência e ao de menor preço global constante do Edital. A alteração é motivada: os arts. 12 e 13, I, do Decreto Federal nº 11.462/2023 condicionam o julgamento por grupo à demonstração da INVIABILIDADE da adjudicação por item e impõem a fixação de preços unitários máximos no edital, e a justificativa anteriormente constante dos autos - padronização, gestão e logística - traduz razões de conveniência administrativa, e não de inviabilidade técnica. Tratando-se de apenas 02 (dois) itens, materialmente distintos entre si - o item 01 corresponde a fornecimento diário e continuado ao longo de 12 (doze) meses, e o item 02 a fornecimento único e sazonal de refeição especial de Natal -, inexistente dependência técnica recíproca que impeça a disputa separada. A adjudicação por item amplia a competitividade, viabiliza o tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte e tende a produzir preço mais vantajoso à Administração, na forma do art. 47, II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.3. A alteração deverá ser reproduzida, de forma uniforme, no Termo de Referência, no Edital, no Modelo de Proposta Comercial e na Minuta da Ata de Registro de Preços.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

8.1. Considerando que a aquisição de refeições prontas se destina a atender às demandas do almoço, que compõe parte das refeições servidas, ocorre também a necessidade da



contratação interdependente de itens para o café da manhã e o lanche, assim como do fornecimento de gás de cozinha, além da aquisição de frutas e de produtos de panificação.

8.2. A ausência ou a interrupção de qualquer um desses insumos impacta diretamente a efetividade desta contratação, uma vez que o almoço é apenas um dos componentes essenciais da alimentação servida no CAPS, e sua utilização depende da disponibilidade simultânea dos demais elementos.

9. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL OU JUSTIFICATIVA DA AUSÊNCIA DE PREVISÃO

9.1. O Plano de Contratações Anual do Município de Conceição de Macabu encontra-se em fase de elaboração, inexistindo, até a presente data, instrumento aprovado e publicado no qual esta contratação pudesse ser previamente inserida. A ausência de previsão não decorre, portanto, de falha de planejamento da unidade demandante, mas da inexistência do próprio instrumento no âmbito municipal. O alinhamento da contratação ao planejamento da Secretaria Municipal de Saúde encontra-se demonstrado (i) pela obrigatoriedade legal da oferta de alimentação aos usuários do CAPS, na forma da Lei Federal nº 10.216/2001 e da Portaria GM/MS nº 336/2002; (ii) pelo dimensionamento do quantitativo a partir do consumo do exercício anterior, acrescido de margem de segurança de 10% (dez por cento), correspondente à oferta de aproximadamente 1.210 (mil duzentas e dez) refeições mensais; e (iii) pela compatibilidade da despesa com a Lei Orçamentária Anual, com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e com o Plano Plurianual, certificada nos autos na forma do art. 16, II, da Lei Complementar Federal nº 101/2000. Editado o Plano de Contratações Anual, a presente contratação a ele será incorporada.

9.2. Está prevista a oferta de aproximadamente 1.210 (mil duzentas e dez) refeições mensais (almoço), além das pequenas refeições.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Garantir a qualidade nutricional, assegurando refeições balanceadas aos usuários assistidos pelo CAPS de Conceição de Macabu/RJ.

10.2. Fornecer alimentos dentro dos padrões de higiene, livres de contaminação, segundo as normas da ANVISA.

10.3. Manter o padrão e a rotina da alimentação servida diariamente, evitando faltas na unidade.

10.4. Promover satisfação e aceitabilidade, garantindo que as refeições servidas sejam de boa qualidade sensorial - sabor, cor e textura -, promovendo boa aceitação por parte dos usuários assistidos durante sua permanência no CAPS.



11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

11.1. Não há providências complementares a serem adotadas pela unidade demandante além da designação, por portaria específica, do gestor e do fiscal do contrato, na forma do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a segregação de funções dos arts. 5º e 7º, §1º, da mesma Lei, e da certificação da fonte de custeio consignada no Documento de Formalização da Demanda.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

12.1. Os serviços deverão ser executados em conformidade com as orientações voltadas à sustentabilidade ambiental, devendo os produtos fornecidos obedecer às normas, especificações e critérios de qualidade estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, segundo a RDC nº 275/2002 e a RDC nº 216/2004.

12.2. Registra-se que a execução gera resíduo sólido relevante, consistente nas embalagens térmicas descartáveis de isopor e nos talheres e guardanapos descartáveis, cujo descarte se dá diariamente. Adotam-se, como medidas mitigadoras, a exigência de embalagens em material atóxico e adequadas ao acondicionamento seguro, a orientação à unidade quanto à segregação dos resíduos na origem e o encaminhamento à coleta municipal, na forma da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal nº 12.305/2010), vedado o descarte irregular.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. O presente Estudo Técnico Preliminar considerou a necessidade da contratação do objeto, os requisitos técnicos e legais, o mercado em que o objeto se encontra inserido, bem como todos os demais requisitos necessários à caracterização e à quantificação da demanda identificada, e ainda o processo de escolha da solução que melhor se adequa à Administração nesta oportunidade.

14. ENQUADRAMENTO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS E REGIME JURÍDICO APLICÁVEL

14.1. A contratação será processada pelo Sistema de Registro de Preços, procedimento auxiliar previsto no art. 78, IV, e disciplinado nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021. O enquadramento decorre do art. 3º, I e II, do Decreto Federal nº 11.462/2023: pelas características do objeto, há necessidade de contratações permanentes ou frequentes, uma vez que o alimento é fornecido diariamente, de segunda a sexta-feira, ao longo de 12 (doze) meses, e é conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas, porquanto a refeição pronta é gênero altamente perecível, de consumo imediato, incompatível com entrega única e com estocagem.

14.2. Declara-se EXPRESSAMENTE, para os fins do art. 187 da Lei Federal nº 14.133/2021, que, inexistindo no Município de Conceição de Macabu regulamento próprio do Sistema de Registro de Preços, adota-se supletivamente o Decreto Federal nº 11.462/2023, cuja



incidência direta, por força do seu art. 1º, alcança apenas a Administração Pública federal, de modo que a sua aplicação a este procedimento decorre da autorização legal expressa e se opera no que couber às condições do Município.

14.3. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do art. 22 do Decreto Federal nº 11.462/2023, admitida a prorrogação por igual período na forma do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que comprovado o preço vantajoso. A vigência da Ata não se confunde com a do contrato dela decorrente, que será de 12 (doze) meses contados da sua assinatura.

14.4. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil, na forma do art. 17 do Decreto Federal nº 11.462/2023 e do art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.5. Uma vez que se admite, nos termos do item 15.3 e do Termo de Referência, a ADESÃO DE OUTROS ÓRGÃOS OU ENTIDADES à Ata de Registro de Preços dela decorrente, não incide a dispensa do art. 86, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021. Por conseguinte, o órgão gerenciador deverá realizar o procedimento público de INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS - IRP, pelo prazo mínimo de 08 (oito) dias úteis, ANTES DA DIVULGAÇÃO DO EDITAL, de modo a possibilitar a participação de outros órgãos e entidades e a determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

14.6. Não dispondo o Município da ferramenta informatizada do Sistema de Registro de Preços digital a que se refere o art. 9º do Decreto Federal nº 11.462/2023, cujo uso depende da celebração de termo de acesso (art. 6º do mesmo Decreto), a aplicação supletiva do regulamento federal opera "no que couber", realizando-se a Intenção de Registro de Preços pelos meios disponíveis - divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, no sítio eletrônico oficial do Município e no Portal de Compras Públicas -, observado, em qualquer hipótese, o prazo mínimo do art. 86, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021, que é a norma vinculante.

15. ANÁLISE DE RISCOS

15.1. Procede-se à análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual, exigida pelo art. 18, X, da Lei Federal nº 14.133/2021, e que não constava da redação anterior deste Estudo:

RISCO IDENTIFICADO	PROBABILIDADE	IMPACTO	AÇÃO PREVENTIVA E DE CONTINGÊNCIA
Quebra da cadeia de temperatura no transporte (entrega abaixo de 60°C)	Média	Alto	Exigência de transporte em bolsas térmicas e de intervalo máximo de 03 horas entre o preparo e a entrega; aferição da temperatura no ato do recebimento pelo fiscal; recusa imediata da refeição fora do padrão e substituição no prazo de 01 hora; registro em planilha de controle de



RISCO IDENTIFICADO	PROBABILIDADE	IMPACTO	AÇÃO PREVENTIVA E DE CONTINGÊNCIA
			temperatura.
Contaminação alimentar e surto de doença transmitida por alimento	Baixa	Muito alto	Exigência de Alvará Sanitário e de manual de boas práticas aprovado; cocção a 74°C no centro geométrico; vedação ao aproveitamento de sobras e ao uso de ovo cru; guarda diária de amostras por 03 dias em freezer próprio; visitas técnicas às dependências da contratada; relatório de não conformidade com prazo de adequação; comunicação imediata à Vigilância Sanitária.
Interrupção do fornecimento diário	Média	Muito alto	Sistema de Registro de Preços com cadastro de reserva; convocação dos licitantes remanescentes; substituição de refeições recusadas em até 01 hora; cominação de multa por inexecução parcial; comunicação imediata ao gestor do contrato para adoção de solução emergencial.
Inadequação nutricional ou descumprimento das gramaturas mínimas	Média	Alto	Aprovação prévia do cardápio mensal pela nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência de 05 dias úteis; exigência de responsável técnico com registro no CRN; pesagem por amostragem no recebimento; avaliação periódica de aceitação junto aos usuários; recusa e substituição das refeições em desconformidade.
Licitação deserta ou fracassada	Média	Alto	Ampla divulgação no PNCP, no sítio eletrônico oficial e no Portal de Compras Públicas; realização prévia de intenção de registro de preços; exigências de habilitação proporcionais ao objeto; adjudicação por item; repetição do certame e, no interregno, adoção de solução emergencial que assegure a alimentação dos usuários.
Variação do custo de gêneros alimentícios no curso da execução	Alta	Médio	Sistema de Registro de Preços, que não obriga a Administração a contratar; cláusula de reajuste pelo IPCA após o interregno de 12 meses; possibilidade de repactuação ou restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro mediante demonstração analítica; negociação de preços registrados na forma dos arts. 25 e 26 do Decreto Federal nº 11.462/2023.
Descarte inadequado das embalagens térmicas e dos talheres descartáveis	Média	Médio	Exigência de embalagens em material atóxico; orientação à unidade quanto à segregação dos resíduos na origem; encaminhamento à coleta municipal na



RISCO IDENTIFICADO	PROBABILIDADE	IMPACTO	AÇÃO PREVENTIVA E DE CONTINGÊNCIA
			forma da Lei Federal nº 12.305/2010; vedação ao descarte irregular.

16. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

16.1. DISPENSA-SE a exigência de garantia de execução contratual, faculdade prevista no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021. A dispensa é motivada na natureza do objeto e no regime de execução adotado: o fornecimento é diário e fracionado, o pagamento é sempre posterior ao recebimento e à atestação das refeições efetivamente entregues, e o inadimplemento se resolve, no plano fático, pela simples não emissão da requisição seguinte, sem exposição patrimonial da Administração. A exigência de garantia, na espécie, oneraria o preço unitário da refeição sem contrapartida de proteção efetiva ao interesse público, além de constituir barreira de entrada desproporcional para o mercado de restaurantes e cozinhas industriais de pequeno porte, que é o mercado relevante deste objeto.

17. MOMENTO DA DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO ESTIMADO

17.1. Nos termos do art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021, o orçamento estimado da contratação SERÁ DIVULGADO no instrumento convocatório, com caráter público desde a publicação do edital, não se adotando a faculdade de sigilo. A opção é motivada pela natureza comum e plenamente padronizada do objeto, cujos preços são de amplo e fácil acesso no mercado local, de sorte que o sigilo não produziria ganho competitivo real; a publicidade prévia, ao contrário, permite ao licitante aferir a viabilidade da sua proposta, reduz o risco de propostas inexecutáveis - risco especialmente sensível quando o objeto é alimentação de população vulnerável - e amplia o controle social e institucional do certame.

18. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

18.1. A aptidão econômico-financeira da licitante será demonstrada, exclusivamente, pela comprovação de capital social ou patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, parâmetro expressamente autorizado pelo art. 69, §4º, da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhada do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, na forma do art. 69, I, do mesmo Diploma. NÃO SERÃO EXIGIDOS índices ou coeficientes econômicos de liquidez, endividamento ou solvência. A opção é motivada: o objeto consiste em fornecimento de refeições prontas, com pagamento mensal em até 30 (trinta) dias contados da entrega e sem qualquer desembolso antecipado da Administração, de sorte que o risco econômico assumido pela contratada se limita ao capital de giro de um único ciclo mensal, para o qual o parâmetro de capital social ou patrimônio líquido é suficiente e proporcional. A imposição de índices contábeis adicionais, na espécie, restringiria a competitividade sem ganho correlato de segurança, em desacordo com os arts. 5º e 11, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021 e com o art. 37, XXI, da Constituição Federal.



18.2. Fica expressamente consignada a ressalva do art. 69, §6º, da Lei Federal nº 14.133/2021: a licitante constituída há menos de 02 (dois) anos limitar-se-á à apresentação das demonstrações contábeis relativas ao último exercício social.

19. TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

19.1. Aplicam-se integralmente às microempresas e às empresas de pequeno porte os arts. 42 a 49 da Lei Complementar Federal nº 123/2006, por força do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, não incidindo a exceção do §1º, I, do referido art. 4º, uma vez que o valor estimado do item 01, de R\$ 387.248,40 (trezentos e oitenta e sete mil, duzentos e quarenta e oito reais e quarenta centavos), é inferior à receita bruta máxima admitida para o enquadramento como empresa de pequeno porte.

19.2. Quanto ao item 02, de valor estimado de R\$ 4.233,00 (quatro mil, duzentos e trinta e três reais), situado abaixo do limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) do art. 48, I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, o certame DESTINARÁ O ITEM À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA de microempresas e empresas de pequeno porte, não se identificando, quanto a ele, qualquer das hipóteses do art. 49 do mesmo diploma, porquanto há no mercado relevante número suficiente de fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP, o tratamento diferenciado não é desvantajoso para a Administração e a licitação do item não é dispensável nem inexigível.

19.3. Quanto ao item 01, AFASTA-SE, de forma fundamentada, a cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) prevista no art. 48, III, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, com amparo no art. 49, II e III, da Lei Complementar Federal nº 123/2006. A reserva de cota implicaria a coexistência de dois fornecedores simultâneos de almoço para uma única unidade, com duas cadeias distintas de preparo, transporte e aferição de temperatura convergindo diariamente para a mesma janela de entrega de 30 (trinta) minutos, entre 11h00 e 11h30, o que comprometeria o controle sanitário, a rastreabilidade das amostras diárias e a padronização nutricional dos cardápios elaborados por nutricionista, revelando-se desvantajoso para a Administração. Acresce que o item 01 é indivisível na sua unidade de medida - a refeição individual -, não comportando divisão em cota reservada sem fracionamento artificial do fornecimento diário. Registra-se, em contrapartida, que o mercado relevante do objeto é composto majoritariamente por microempresas e empresas de pequeno porte, às quais permanecem assegurados o empate ficto dos arts. 44 e 45 e o prazo de regularização fiscal e trabalhista tardia do art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

20. SUBCONTRATAÇÃO

20.1. É VEDADA a subcontratação, total ou parcial, do objeto, nos termos do art. 122 da Lei Federal nº 14.133/2021. A vedação é expressa e motivada: a execução consiste na produção e no transporte de alimentos destinados a população em tratamento de saúde mental, sujeita a controle sanitário integral da cadeia - do pré-preparo ao recebimento a 60ºC -, a



visitas técnicas às dependências da contratada e à guarda diária de amostras de todas as preparações, providências cuja rastreabilidade e cuja responsabilização se perderiam com a interposição de terceiro estranho ao vínculo contratual. Registra-se que a vedação não pode ser deduzida da cláusula de extinção contratual, devendo constar expressamente do instrumento convocatório e do contrato, na forma do referido art. 122.

21. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

21.1. O presente Estudo trouxe informações relevantes acerca do Registro de Preços para a futura e eventual aquisição de refeições prontas destinadas ao almoço servido aos usuários assistidos pelo CAPS. Conclui-se que o Registro de Preços pretendido é VIÁVEL e NECESSÁRIO para viabilizar o suprimento futuro desta unidade no Município de Conceição de Macabu/RJ, possibilitando aos usuários assistidos o acesso a refeições de qualidade, variedade e equilíbrio, mostrando-se técnica e economicamente viável.

21.2. Por fim, cumpre informar que a presente contratação está em conformidade com as condições de mercado existentes e contém as especificações necessárias à contratação, tendo sido consideradas as necessidades reais do CAPS e seguidas as orientações da legislação vigente.

Conceição de Macabu/RJ, 29 de julho de 2026.

Ana Lucia Muniz de Souza

NUTRICIONISTA
CRN 4 76100639
Mat. 4627276

Ana Lúcia Muniz de Souza

Nutricionista - Matrícula nº 4627276

Marcelo Neto

Secretário Municipal de Saúde - Portaria nº 225/2026