



PREFEITURA MUNICIPAL DE
São Miguel Arcanjo

Município de Interesse Turístico
Secretaria de Governo e Planejamento



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 1736

1. Informações básicas

Órgão: MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL ARCANJO (46.634.333/0001-73)

Nº do processo: 6293/2025

Categoria do ETP: Aquisição de materiais de consumo e/ou permanente

2. Descrição da necessidade

A Prefeitura Municipal, em conjunto com as secretarias, apresenta a presente contratação como sendo necessária para manter o devido fornecimento de alimentação aos usuários dos serviços de Saúde Pública, aos funcionários que atuam na Secretaria Municipal de Serviços Públicos e na Secretaria Municipal de Trânsito e Transporte Urbano, bem como à população atendida pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, assegurando a eles o direito social da alimentação, previsto no artigo 6º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (CF/88), em atendimento, dentre outros atos legislativos e normativos, à Portaria GM/MS nº 336/2002, que estabelece a obrigatoriedade de fornecimento de refeições diárias aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

3. Requisitante

Secretaria Municipal de Governo e Planejamento.

4. Descrição dos requisitos da contratação

Requisitos Técnicos:

- Produção em cozinha licenciada pela Vigilância Sanitária (RDC 216/2004 – ANVISA).
- Refeições balanceadas (almoço/jantar) com porção mínima de 650 g.
- Composição mínima: proteína, carboidrato, leguminosa e guarnição.
- Embalagens individuais, seladas e identificadas.
- Transporte em veículos apropriados, mantendo temperatura adequada.
- Entregas diárias, conforme cronograma e locais a serem definidos.
- Responsável técnico nutricionista e equipe capacitada.
- Cardápios variados, aprovados pela Administração.

Requisitos Administrativos:

- Regularidade fiscal, social, trabalhista e sanitária.
- Comprovação de experiência técnica anterior.
- Uso preferencial de embalagens sustentáveis.
- Garantia de fornecimento contínuo, inclusive em feriados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
São Miguel Arcanjo
Município de Interesse Turístico
Secretaria de Governo e Planejamento



- Fiscalização municipal permanente.

5. Levantamento de mercado

A fim de subsidiar a decisão acerca da melhor solução, foi realizada análise de mercado, apresentando as alternativas possíveis de fornecimento, com comparação das vantagens e desvantagens de cada solução, conforme quadro abaixo:

Solução / Modalidade	Descrição da Solução	Vantagens (Prós)	Desvantagens (Contras)
1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (marmitas)	Fornecimento diário de marmitas por empresa terceirizada, com entrega nos locais designados pelas secretarias.	Praticidade e agilidade na entrega. Padronização nutricional e sanitária garantida. Responsabilidade pela logística e armazenamento é da contratada. Possibilidade de fiscalização por amostras. Menor necessidade de estrutura própria municipal.	Custo unitário geralmente mais elevado. Dependência da empresa contratada (risco de interrupção de fornecimento). Menor flexibilidade para ajustes emergenciais.
2. Produção própria em cozinha municipal	Preparação das refeições por equipe própria, em cozinha pública equipada (restaurante municipal ou cozinha comunitária).	Maior controle sobre qualidade e cardápio. Geração de empregos locais. Redução de custos a longo prazo (sem margem de lucro empresarial). Flexibilidade para atender emergências sociais.	Necessidade de estrutura física adequada (equipamentos, estoque, vigilância sanitária). Custos fixos com pessoal, manutenção e insumos. Demanda logística interna para entrega.
3. Parceria com restaurantes locais (credenciamento / voucher alimentação)	Firmar parceria ou credenciamento de estabelecimentos locais para fornecer refeições a beneficiários ou servidores.	Estímulo à economia local. Diversidade de cardápios. Redução de custos logísticos de entrega. Atendimento descentralizado.	Dificuldade de padronização nutricional e controle sanitário. Complexidade no controle e fiscalização. Risco de variação de preços entre estabelecimentos.
4. Contratação via registro de preços (pregão SRP)	Contratação de fornecimento de marmitas via sistema de registro de preços, com possibilidade de múltiplos fornecedores.	Flexibilidade para atender demandas variáveis. Possibilidade de contratação por demanda. Competitividade entre fornecedores reduz custos.	Gestão administrativa mais complexa. Necessidade de planejamento rigoroso do consumo. Risco de fornecedores desclassificados durante a vigência.
5. Fornecimento via instituição filantrópica ou entidade social conveniada	Celebração de convênio com entidade sem fins lucrativos para fornecimento ou preparo das refeições.	Envolvimento comunitário e social. Possibilidade de custos reduzidos. Geração de inclusão produtiva e social.	Capacidade operacional limitada. Risco de descontinuidade por falta de recursos. Necessidade de acompanhamento técnico constante.
6. Terceirização completa do serviço de alimentação (preparo, transporte e distribuição)	Empresa contratada assume integralmente a produção, embalagem, transporte e entrega das marmitas.	Solução completa ("turn key"). Reduz a carga administrativa municipal. Garantia de cumprimento das normas sanitárias (se fiscalizado).	Alto custo global do contrato. Dependência total do fornecedor. Menor flexibilidade para ajustes ou personalizações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
São Miguel Arcanjo
Município de Interesse Turístico
Secretaria de Governo e Planejamento



Com base na análise de mercado, a solução que se mostra mais viável é a contratação de empresa especializada (Solução 1), por oferecer maior agilidade, controle sanitário e padronização.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção, acondicionamento, transporte e fornecimento de refeições prontas (marmitas), destinadas ao atendimento das demandas alimentares de diversos setores públicos vinculados à Administração Municipal.

A contratação abrangerá o fornecimento diário de refeições balanceadas, devidamente embaladas em recipientes térmicos individuais (marmitas descartáveis), observando rigorosamente as normas sanitárias e nutricionais vigentes, em especial as da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e legislações correlatas.

A empresa contratada será responsável por:

- Aquisição dos gêneros alimentícios, insumos e materiais necessários à produção;
- Preparo das refeições em instalações próprias, devidamente licenciadas pelos órgãos de vigilância sanitária;
- Acondicionamento e transporte das marmitas em condições adequadas de temperatura e higiene até os pontos de entrega definidos pela Administração;
- Cumprimento das normas trabalhistas e de segurança alimentar, mantendo equipe capacitada e equipamentos compatíveis com a demanda;
- Rastreamento e controle de qualidade, garantindo a integridade do alimento desde o preparo até a entrega final.

O modelo de contratação visa assegurar continuidade, padronização e qualidade no fornecimento de alimentação, otimizando recursos e reduzindo riscos operacionais. O pagamento se dará por refeição efetivamente entregue, mediante comprovação de entrega e conformidade dos padrões técnicos estabelecidos no Termo de Referência.

A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada, por apresentar melhor relação entre custo, eficiência operacional e segurança sanitária.

A Administração Municipal não dispõe de cozinha industrial própria, equipamentos, veículos apropriados, equipe técnica especializada e responsável técnico nutricionista suficientes para produzir, acondicionar e distribuir diariamente refeições aos diversos locais de atendimento do Município, observando integralmente as normas sanitárias vigentes.

A terceirização do fornecimento assegura padronização das refeições, regularidade na execução, controle de qualidade, rastreabilidade dos alimentos, responsabilidade técnica, cumprimento das normas da Vigilância Sanitária e atendimento contínuo das necessidades das Secretarias Municipais, revelando-se a alternativa mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e operacional.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
São Miguel Arcanjo
Município de Interesse Turístico
Secretaria de Governo e Planejamento



7. Estimativas da quantidade a serem contratadas

Considerando o quantitativo estimado na última licitação do objeto (Pregão Eletrônico nº 49/2024) e a alteração nas quantidades informada pela Secretaria Municipal de Saúde, tem-se o seguinte:

Unidade / Secretaria	Parâmetro	Período	Total anual
CAPS (Centro de Atenção Psicossocial)	60 unidades/semana	52 semanas/ano	3.120 unidades/ano
Residências Terapêuticas	22 unidades/dia	365 dias/ano	8.030 unidades/ano
Secretaria Municipal de Serviços Públicos	200 unidades/semana	52 semanas/ano	10.400 unidades/ano
Secretaria Municipal de Trânsito e Transporte Urbano	6 unidades/semana	52 semanas/ano	312 unidades/ano
Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social	10 unidades/dia	365 dias/ano	3.650 unidades/ano
Eventualidades	—	—	2.488 unidades/ano
TOTAL ANUAL ESTIMADO			28.000 unidades/ano

7.1. Memória de cálculo das quantidades

As quantidades estimadas foram definidas mediante levantamento realizado junto às Secretarias Municipais beneficiárias da contratação, considerando:

- o histórico de consumo registrado na execução do Pregão Eletrônico nº 49/2024;
- o quantitativo efetivamente utilizado por cada unidade administrativa;
- o aumento da demanda informado pela Secretaria Municipal de Saúde;
- a manutenção do atendimento ininterrupto das Residências Terapêuticas;
- o atendimento diário dos usuários do CAPS, conforme exigência da Portaria GM/MS nº 336/2002;
- o fornecimento de alimentação aos servidores das Secretarias de Serviços Públicos e Trânsito que executam atividades externas;
- o atendimento aos programas da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social.

A previsão de 2.488 unidades destinadas às eventualidades foi estabelecida para atendimento de demandas extraordinárias, mutirões, operações especiais, eventos institucionais e demais necessidades supervenientes que não podem ser previamente mensuradas, garantindo a continuidade do fornecimento sem necessidade de nova contratação;

8. Estimativa do valor da contratação

Considerando a aquisição de 28.000 unidades de marmita, ao preço unitário de R\$ 20,90 (vinte reais e noventa centavos) — menor dos preços obtidos mediante cotação direta com fornecedores locais —, perfaz-se o valor total da contratação em R\$ 585.200,00 (quinhentos e oitenta e cinco mil e duzentos reais).



PREFEITURA MUNICIPAL DE
São Miguel Arcanjo
Município de Interesse Turístico
Secretaria de Governo e Planejamento



A estimativa do valor da contratação foi elaborada mediante pesquisa direta de preços junto a fornecedores do ramo estabelecidos no Município e região, observando o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Optou-se pela pesquisa direta considerando tratar-se de objeto de natureza perecível, cujo custo sofre significativa influência das condições locais de produção, logística, distância entre o estabelecimento e os pontos de entrega, disponibilidade diária de mão de obra e variação constante dos gêneros alimentícios.

As empresas consultadas possuem atuação compatível com o objeto licitado, sendo os preços analisados quanto à compatibilidade entre especificações, quantitativos e condições de fornecimento.

Para formação do preço estimado foram considerados exclusivamente valores compatíveis com a realidade do mercado local, sendo desconsiderados aqueles manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, conforme memória de cálculo constante dos autos.

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

O parcelamento da solução se dá por um período de 12 (doze) meses, uma vez que se trata de insumos a serem fornecidos de forma recorrente e periódica, destinando-se ao fornecimento através de formalização de Contrato.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

Licitações anteriores referentes ao objeto: Pregão Presencial nº 17/2022, Pregão Presencial nº 18/2023 e Pregão Eletrônico nº 49/2024.

11. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

Informa-se que o Município de São Miguel Arcanjo não elaborou Plano de Contratações Anual – PCA para o exercício de 2026.

Todavia, a ausência do referido instrumento não impede a realização da presente contratação, uma vez que o objeto destina-se ao atendimento de necessidade permanente, contínua e essencial da Administração Pública, relacionada ao fornecimento de refeições destinadas aos usuários dos serviços públicos e aos servidores que desempenham atividades externas e ininterruptas.

A contratação encontra-se compatível com os instrumentos de planejamento orçamentário vigentes (Plano Plurianual – PPA, Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e Lei Orçamentária Anual – LOA), possuindo previsão de recursos orçamentários suficientes para sua execução, atendendo aos princípios da continuidade do serviço público, eficiência e interesse público.

12. Condições de participação

Poderão participar da futura licitação todas as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
São Miguel Arcanjo
Município de Interesse Turístico
Secretaria de Governo e Planejamento



A participação de empresas reunidas em consórcio não será admitida, considerando que o objeto possui natureza comum, baixa complexidade técnica e operacional e pode ser plenamente executado por empresas individualmente consideradas.

A admissão de consórcios, no presente caso, não ampliaria a competitividade, podendo, ao contrário, reduzir o universo de participantes mediante associação entre empresas que poderiam concorrer isoladamente.

Além disso, a execução contratual exige responsabilidade direta quanto ao preparo, controle de qualidade, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, circunstâncias que recomendam a manutenção da responsabilidade integral por uma única empresa contratada, garantindo maior eficiência na fiscalização e na eventual aplicação de penalidades.

12.1. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto, tendo em vista que sua execução envolve atividades diretamente relacionadas ao preparo, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano, exigindo controle sanitário permanente, responsabilidade técnica, rastreabilidade e observância das normas expedidas pelos órgãos de Vigilância Sanitária.

A execução direta pela contratada garante maior controle da qualidade, segurança alimentar, padronização das refeições e efetividade da fiscalização contratual, reduzindo riscos à Administração e aos usuários do serviço.

13. Resultados pretendidos

A contratação tem como objetivo garantir o fornecimento contínuo, seguro e de qualidade de refeições prontas (marmitas), assegurando que todos os públicos atendidos disponham de alimentação adequada durante o exercício de suas atividades ou no atendimento de programas sociais.

14. Providências a serem adotadas

Para fim de assinatura do contrato, será exigida a apresentação de comprovação de situação regular com a Vigilância Sanitária – Municipal e/ou Estadual e comprovação de vínculo empregatício com profissional nutricionista, devendo a empresa vencedora manter sua regularidade jurídica, social, fiscal, trabalhista e econômico-financeira exigidas para a contratação.

A comprovação de situação regular com a Vigilância Sanitária se faz necessária para demonstração de que a empresa a ser contratada mantém as condições sanitárias indispensáveis para o desempenho da atividade de preparo de gêneros alimentícios.

Quanto à comprovação de vínculo empregatício com profissional nutricionista, tal exigência se dá em razão da necessidade de nomeação do responsável técnico pela composição nutricional, adequação aos cardápios exigidos e boa qualidade das marmitas a serem adquiridas.



15. Possíveis impactos ambientais

Impactos potenciais negativos:

- Geração de resíduos sólidos: o uso de embalagens descartáveis (marmitas, talheres, copos e sacolas plásticas) pode resultar em aumento significativo na quantidade de resíduos sólidos urbanos, principalmente plásticos e isopor, que possuem baixa taxa de reciclagem e alto tempo de decomposição.
- Desperdício de alimentos: planejamento inadequado das quantidades pode resultar em sobras alimentares, gerando desperdício e sobrecarga no manejo de resíduos orgânicos.
- Consumo de recursos naturais: a produção das marmitas envolve consumo de água, energia e insumos alimentares, que têm impactos cumulativos sobre o meio ambiente, especialmente se não houver priorização de fornecedores com práticas sustentáveis.

Medidas mitigadoras e boas práticas:

- Adoção de embalagens sustentáveis, preferencialmente biodegradáveis, compostáveis ou recicláveis, em substituição ao isopor e plásticos convencionais.
- Controle de porções e cardápios adequados, de modo a evitar desperdício de alimentos.
- Destinação ambientalmente adequada dos resíduos, por meio de coleta seletiva e encaminhamento para reciclagem ou compostagem.
- Sensibilização dos servidores e beneficiários quanto à importância da redução e correta segregação dos resíduos gerados.

16. Declaração de viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

17. Responsáveis

ANA PAULA BIANCHI

Secretário Municipal de Governo e Planejamento