



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

[Lei Federal nº. 14.133/2021](#)

Art.65 [Decreto Municipal nº. 10.672 de 01 de dezembro de 2023](#) (Regulamento Geral)

### 1. DESCRIÇÃO NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de operacionalização do Restaurante Popular, localizado na Avenida Prefeito Pedro Viriato de Souza Filho, esquina com a Rua Robson Daciuk, Lote 134-R-4, no Jardim Paulista, com capacidade de atendimento de 400 (quatrocentas) refeições diárias. A demanda contempla o fornecimento de refeições balanceadas, de qualidade e com valor nutricional mínimo de 1.000 (mil) calorias, assegurando o atendimento adequado à população beneficiária. Considerando que o início da prestação de serviço está condicionado a estruturação completa do Restaurante Popular. A necessidade da contratação decorre da obrigação de assegurar o fornecimento contínuo de refeições balanceadas, nutricionalmente adequadas e de qualidade, atendendo à população em situação de vulnerabilidade social. A demanda requer empresa especializada, capaz de gerenciar toda a operação, incluindo preparo, distribuição, controle de qualidade em observância das normas sanitárias vigentes. Assim, pretende-se garantir segurança alimentar e nutricional, a melhoria das condições de saúde e qualidade de vida da população atendida, e eficiência operacional do serviço público, assegurando a prestação contínua e de excelência das refeições. A terceirização dos serviços permite maior controle de custos e melhor uso dos recursos públicos, reduzindo desperdícios e garantindo a regularidade na prestação das refeições, além de liberar a administração de tarefas operacionais. A execução dos serviços também pode fortalecer a economia local, por meio da compra de insumos de fornecedores da região e da geração de empregos diretos e indiretos. A gestão especializada possibilita rápida adaptação às demandas, ajustando o volume de refeições, os cardápios e a logística conforme as necessidades da população atendida. Ao oferecer alimentação de qualidade a preços acessíveis, o Restaurante Popular cumpre sua função social de forma eficiente, promovendo cidadania, e inclusão social.

### 2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações – PCA do exercício financeiro de 2026, estando alinhada ao planejamento da SEADE.





### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar requisitos técnicos, operacionais, legais e de sustentabilidade indispensáveis ao pleno atendimento da necessidade identificada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, garantindo a adequada prestação dos serviços de operacionalização do Restaurante Popular.

#### 3.1 Legislação e normas técnicas aplicáveis

A execução dos serviços deverá atender, no mínimo, às seguintes normas e legislações pertinentes, sem prejuízo de outras que venham a ser exigidas:

- Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos);
- Legislação sanitária vigente, incluindo normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- Normas do Ministério da Saúde e demais regulamentos aplicáveis à manipulação, preparo e fornecimento de alimentos;
- Legislação trabalhista, previdenciária e de segurança do trabalho;
- Normas ambientais aplicáveis ao gerenciamento de resíduos sólidos.

#### 3.2 Requisitos indispensáveis e padrões mínimos de qualidade

A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com o objeto, garantindo:

- Fornecimento diário de refeições balanceadas, com valor nutricional mínimo de 1.000 (mil) calorias por refeição;
- Observância às boas práticas de higiene e manipulação de alimentos;
- Qualidade nutricional, sanitária e sensorial das refeições;
- Regularidade e continuidade na prestação dos serviços.

#### 3.3 Características físicas, funcionais e de desempenho

Os serviços deverão contemplar, no mínimo:

- Preparo, fornecimento e distribuição de até 400 (quatrocentas) refeições diárias;





- Utilização adequada das instalações, equipamentos e utensílios disponibilizados pela Administração;
- Mão de obra qualificada e em quantidade suficiente para assegurar o pleno funcionamento da unidade;
- Cumprimento dos horários de funcionamento e atendimento ao público.

### **3.4 Indicadores de rendimento, desempenho e durabilidade**

A execução contratual deverá ser acompanhada por indicadores mínimos, tais como:

- Quantidade de refeições efetivamente fornecidas;
- Conformidade nutricional e sanitária das refeições;
- Regularidade do serviço e índice de ocorrências ou não conformidades;
- Adequação contínua das condições operacionais ao longo da vigência contratual.

### **3.5 Compatibilidade com estruturas e sistemas existentes**

A solução adotada deverá ser plenamente compatível com a estrutura física, equipamentos e layout do Restaurante Popular, bem como com os sistemas administrativos e operacionais adotados pela Administração Municipal, não sendo admitidas adaptações que comprometam a segurança, a funcionalidade ou a eficiência do serviço.

### **3.6 Sustentabilidade, continuidade e duração contratual**

A contratação caracteriza-se como serviço de natureza continuada, considerando a necessidade permanente de fornecimento de refeições à população beneficiária.

Deverão ser observados critérios de sustentabilidade social, econômica, cultural e ambiental, incluindo:

- Uso racional de recursos naturais;
- Adequado gerenciamento de resíduos;
- Respeito aos costumes locais e às práticas alimentares da população atendida.





A duração inicial do contrato deverá observar os limites legais, admitida a prorrogação nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração.

### 3.7 Padrões de qualidade, segurança, garantia e assistência

Os serviços prestados deverão atender aos padrões vigentes de qualidade e segurança alimentar, assegurando a manutenção contínua das condições sanitárias e operacionais, de modo a evitar a descontinuidade do serviço ou a utilização de práticas inadequadas ou obsoletas.

### 3.8 Competitividade e avaliação de mercado

As exigências estabelecidas neste item foram definidas de forma proporcional e necessária ao atendimento do interesse público, não restringindo indevidamente a competitividade. Caso, durante o processo de contratação, seja constatado número reduzido de potenciais fornecedores, as exigências poderão ser reavaliadas e, se necessário, flexibilizadas, desde que não comprometam a qualidade, a segurança e a efetividade do serviço, com vistas à ampliação da competitividade.

## 4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA

A estimativa das quantidades para a contratação foi elaborada com base em critérios objetivos, considerando a capacidade operacional do Restaurante Popular, a previsão de consumo mensal e anual e a natureza continuada do serviço, de modo a assegurar o adequado planejamento da contratação e da despesa pública.

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD	UND	QNT	VLR UNIT	VLR TOTAL
1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE OPERACIONALIZAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR, LOCALIZADO NA AVENIDA PREFEITO PEDRO	8042729	UNIDADE (REFEIÇÕES)	79.800	R\$ 11,89	R\$ 948.822,00





VIRIATO,  
NO JARDIM PAULISTA.

#### 4.1 Estimativa das quantidades – refeições servidas no Restaurante Popular

O Restaurante Popular possui capacidade de atendimento de até 400 (quatrocentas) refeições diárias, conforme o projeto e a estrutura física disponíveis. Contudo, prevê-se aumento gradativo no número de atendimentos, até o atingimento de sua capacidade máxima. Para fins de estimativa, considera-se o funcionamento médio de 21 (vinte e um) dias úteis por mês, resultando na seguinte previsão de atendimento:

MÊS	DIAS DE FUNC	REFEIÇÕES/ DIA	REFEIÇÕES/ MÊS	OBSERVAÇÕES
1º mês de atendimento	21	150	3.150	Início gradual
2º mês de atendimento	21	150	3.150	Expansão de atendimento
3º mês de atendimento	21	200	4.200	Expansão de atendimento
4º mês de atendimento	21	250	5.250	Expansão de atendimento
5º mês de atendimento	21	300	6.300	Média total atingida
6º mês de atendimento	21	350	7.350	Média total atingida
7º mês de atendimento	21	400	8.400	Média total atingida
8º mês de atendimento	21	400	8.400	Média total atingida
9º mês de atendimento	21	400	8.400	Média total atingida
10º mês de atendimento	21	400	8.400	Média total atingida
11º mês de atendimento	21	400	8.400	Média total atingida
12º mês de atendimento	21	400	8.400	Média total atingida
<b>Nº DE REFEIÇÕES CONTRATADAS</b>			<b>79.800</b>	

#### 4.2 Memória de cálculo e critérios adotados

A definição dos quantitativos baseou-se nos seguintes elementos objetivos:

- Capacidade física e operacional do Restaurante Popular;
- Previsão gradual de funcionamento mensal e anual da unidade;





- Natureza continuada do serviço de fornecimento de refeições;
- Projeções de demanda da população beneficiária;
- Documentos técnicos, estudos preliminares e pesquisa de preços referenciais que instruem o processo administrativo.

Os quantitativos estimados são suficientes para atender à demanda prevista, não caracterizando obrigação de consumo mínimo por parte da Administração, ficando o pagamento condicionado às refeições efetivamente fornecidas.

#### **4.3 Estimativa do valor anual da contratação**

Com base no quantitativo anual estimado de 79.800 (setenta e nove mil e oitocentas) refeições, o valor anual estimado para a contratação dos serviços de operacionalização do Restaurante Popular corresponde a R\$ 948.822,00 (novecentos e quarenta e oito mil e oitocentos e vinte e dois reais) conforme levantamento de preços referenciais e documentação de suporte constante dos autos.

### **5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR;**

Foi realizado levantamento preliminar de mercado com foco em empresas especializadas na prestação de serviços de operacionalização de restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, capazes de fornecer refeições balanceadas, de qualidade e em conformidade com os padrões nutricionais e sanitários vigentes. O levantamento indicou a existência de múltiplos fornecedores capacitados, com experiência comprovada na gestão de unidades de grande porte, aptos a atender à demanda estimada de até 400 (quatrocentas) refeições diárias, assegurando regularidade, qualidade nutricional e cumprimento das normas técnicas aplicáveis.

A contratação de empresas especializadas demonstra-se vantajosa sob os aspectos técnico e econômico, uma vez que possibilita maior competitividade de preços, eficiência operacional, controle de custos, padronização de processos e atendimento rigoroso às exigências sanitárias.

#### **5.1 Análise das alternativas possíveis**

Para atendimento da necessidade identificada no DFD, foram avaliadas as seguintes alternativas:





**a) Execução direta pela Administração Pública**

Consistiria na contratação de servidores, aquisição direta de insumos e gestão integral da operação pelo Município. Embora tecnicamente possível, esta alternativa demandaria elevado investimento inicial em recursos humanos, estrutura administrativa e logística, além de maior rigidez operacional, aumento do risco de desperdícios e sobrecarga da gestão pública.

**b) Parcerias com organizações sociais ou entidades privadas sem fins lucrativos**

Essa alternativa, apesar de potencialmente reduzir custos, depende da disponibilidade limitada dessas instituições e apresenta menor previsibilidade quanto à regularidade do serviço, ao controle da qualidade nutricional e à padronização dos processos operacionais.

**c) Contratação de empresa especializada**

A terceirização da operacionalização do Restaurante Popular apresenta maior eficiência operacional, flexibilidade para ajustes conforme a demanda, garantia de qualidade nutricional, cumprimento das normas sanitárias vigentes e otimização dos recursos públicos, reduzindo riscos operacionais e administrativos.

**5.2 Justificativa técnica e econômica da solução escolhida**

Diante da análise comparativa das alternativas, a contratação de empresa especializada foi considerada a solução mais vantajosa, sob os critérios de:

- **Eficiência**, pela expertise técnica e operacional do mercado especializado;
- **Economicidade**, pela competitividade de preços e redução de custos indiretos para a Administração;
- **Compatibilidade com o objeto**, assegurando atendimento contínuo, regular e com padrões mínimos de qualidade;
- **Segurança jurídica e sanitária**, com observância integral da legislação aplicável.

A solução adotada encontra respaldo em práticas consolidadas no âmbito da Administração Pública, conforme análise comparativa de contratações similares realizadas por outros entes, e está alinhada aos princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

**5.3 Contratações correlatas ou interdependentes**





Após análise técnica, verifica-se que não há contratações correlatas ou interdependentes necessárias à execução do objeto, uma vez que a empresa contratada será responsável integral pelo fornecimento de insumos, mão de obra, gestão operacional e demais condições necessárias à prestação dos serviços, conforme definido no escopo da contratação.

## 6. ESTIMATIVA DE VALOR DE CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços devidamente documentada, observando os procedimentos estabelecidos no Decreto Municipal nº 10.217/2023 e os princípios da razoabilidade, economicidade e eficiência, com o objetivo de subsidiar a definição do valor estimado da contratação.

Com base no quantitativo anual estimado de até 79.800 (setenta e nove mil e oitocentas) refeições, o valor anual estimado para a contratação dos serviços de operacionalização do Restaurante Popular corresponde a R\$ 948.822,00 (novecentos e quarenta e oito mil e oitocentos e vinte e dois reais) conforme memórias de cálculo, preços unitários referenciais e documentos de suporte constantes do processo administrativo.

Registra-se que não há previsão de utilização de recursos da União para a presente contratação, sendo o custeio integralmente realizado com recursos próprios do Município.

### 6.1 PESQUISA DE PREÇOS





A pesquisa de preços foi realizada com a utilização de múltiplas fontes independentes, em conformidade com o Decreto Municipal nº 10.217/2023, contemplando:

- Consulta a contratações similares registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;
- Análise de contratações similares da própria Administração Municipal de Campo Mourão, realizadas em exercícios anteriores;
- Levantamento de contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública, especialmente municípios de porte, perfil demográfico e características territoriais semelhantes;
- Pesquisas de mercado, por meio da obtenção de orçamentos junto a fornecedores especializados na operacionalização de unidades de alimentação coletiva.

## 6.2 METODOLOGIA DA FORMAÇÃO DOS PREÇOS

Para definição do valor estimado da contratação, foi adotada a seguinte metodologia:

- Método de cálculo utilizado:**  
Foi adotada a média aritmética dos valores válidos obtidos na pesquisa de preços, resultando no valor médio de R\$ 16,89 (dezesesseis reais e oitenta e nove centavos) por refeição, conforme os orçamentos recebidos. Considerando que o usuário do Restaurante Popular pagará o valor de R\$ 5,00 (cinco reais) por refeição, apurou-se que o valor a ser subsidiado pelo Município de Campo Mourão corresponde a R\$ 11,89 (onze reais e oitenta e nove centavos) por refeição. Dessa forma, justifica-se o valor médio apresentado na tabela constante do item 4.0 deste Estudo Técnico Preliminar.
- Justificativa técnica da metodologia adotada:**  
A utilização da média aritmética mostrou-se adequada por proporcionar maior equilíbrio entre os valores coletados, reduzindo distorções pontuais e assegurando maior segurança e fidedignidade à estimativa de preços, em consonância com as práticas recomendadas para contratações públicas.
- Identificação dos responsáveis pela pesquisa de preços:**  
A pesquisa de preços foi realizada por servidor designado da Administração Municipal, devidamente identificado nos autos do processo administrativo, com indicação de nome, matrícula e setor de lotação.





## 7 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de operacionalização do Restaurante Popular, abrangendo o planejamento, preparo, fornecimento e distribuição de refeições balanceadas à população beneficiária, em conformidade com os padrões nutricionais, sanitários e operacionais exigidos. A empresa contratada será responsável pela execução integral dos serviços, incluindo o fornecimento de insumos, gêneros alimentícios, mão de obra qualificada, equipamentos operacionais necessários, gestão de processos produtivos, controle de qualidade, higiene e segurança alimentar, bem como o cumprimento das normas legais e regulamentares aplicáveis. A solução contempla a produção diária de até 400 (quatrocentas) refeições, com valor nutricional mínimo de 1.000 (mil) calorias por refeição, observando cardápios previamente definidos ou validados pela Administração, bem como horários e rotinas compatíveis com o funcionamento da unidade.

### 7.1 Manutenção, assistência técnica e continuidade do serviço

Considerando que a contratação se refere à prestação de serviço de natureza continuada, não se aplica a exigência de assistência técnica nos moldes de fornecimento de bens. Todavia, a contratada deverá assegurar a manutenção contínua das condições operacionais, sanitárias e de segurança necessárias à execução do objeto, adotando providências imediatas para correção de eventuais falhas ou não conformidades identificadas durante a execução contratual.

### 7.2 Justificativa técnica e econômica da solução

Do ponto de vista técnico, a solução escolhida garante maior eficiência operacional, padronização dos processos, controle rigoroso da qualidade nutricional e sanitária e regularidade na prestação do serviço, aspectos essenciais para o atendimento adequado da população beneficiária. Sob o aspecto econômico, a contratação de empresa especializada mostra-se mais vantajosa à Administração Pública, uma vez que reduz custos indiretos, evita investimentos permanentes em estrutura e pessoal próprio e proporciona maior previsibilidade orçamentária, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público. Dessa forma, a solução proposta revela-se adequada, viável e compatível com as necessidades da Administração, assegurando a prestação contínua e eficiente do serviço público de fornecimento de refeições no Restaurante Popular.





## 8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Após análise técnica e econômica do objeto, conclui-se que não é recomendável o parcelamento da solução, devendo a contratação ocorrer de forma integral, por meio de empresa única especializada na operacionalização do Restaurante Popular. A divisão do objeto em lotes distintos, tais como fornecimento de insumos, preparo das refeições, gestão operacional e controle sanitário, acarretaria prejuízo à economia de escala, aumento da complexidade da gestão contratual e riscos à execução integrada do serviço.

Do ponto de vista técnico, o objeto configura-se como sistema único e integrado, no qual as etapas de aquisição de insumos, produção das refeições, controle de qualidade, logística interna e atendimento ao público são interdependentes e demandam coordenação operacional contínua. O parcelamento poderia comprometer a padronização dos processos, a qualidade nutricional e sanitária das refeições, bem como a regularidade do serviço prestado à população.

Sob o aspecto econômico, a contratação integral favorece a redução de custos operacionais, a otimização da mão de obra, a centralização da responsabilidade e a maior eficiência na fiscalização do contrato, evitando sobreposição de contratos e aumento de custos administrativos para a Administração Pública.

No que se refere à aplicação de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte, avaliou-se que o parcelamento do objeto para esse fim poderia gerar prejuízo à execução do contrato, maior dificuldade na fiscalização e risco à continuidade do serviço, não se mostrando vantajoso nem compatível com a natureza integrada do objeto. Ressalta-se, contudo, que a participação de MEs e EPPs não será restringida, desde que atendidos os requisitos técnicos e operacionais exigidos para a execução do objeto como um todo.

Dessa forma, a contratação de forma não parcelada revela-se a alternativa mais adequada, vantajosa e compatível com o interesse público, assegurando eficiência, economicidade e qualidade na prestação do serviço de operacionalização do Restaurante Popular.

## 9 RESULTADOS PRETENDIDOS: DEMONSTRATIVO DOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS;





A contratação de empresa especializada para a operacionalização do Restaurante Popular visa promover maior eficiência administrativa, economicidade e melhor aplicação dos recursos públicos, assegurando a continuidade e a qualidade do serviço prestado à população.

**Impacto na economicidade:**

Espera-se redução de custos operacionais indiretos, com a centralização da gestão do serviço em um único contrato, evitando despesas fragmentadas e retrabalho administrativo. A atuação de empresa especializada possibilita ganhos de escala na aquisição de insumos, resultando em melhor custo-benefício por refeição.

**Aproveitamento dos recursos existentes:**

- **Humanos:** realocação de servidores municipais para atividades de planejamento, fiscalização e controle.
- **Materiais:** utilização da infraestrutura, equipamentos e instalações já contratadas ou existentes, sem necessidade de novos investimentos.
- **Financeiros:** racionalização do gasto público, com maior previsibilidade orçamentária e controle dos custos operacionais.

A contratação contribuirá, assim, para o uso eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

**10 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL;**

Previamente à celebração do contrato, a Administração deverá adotar as seguintes providências para assegurar o adequado início e acompanhamento da execução contratual:

- a) **Designação de gestor e fiscais do contrato**, nos termos da legislação vigente, responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e controle da execução dos serviços;
- b) **Contratação de nutricionista**, que atuará como responsável técnica assegurando a comunicação entre a Administração Municipal e a empresa contratada, competindo-lhe o acompanhamento dos cardápios, o controle nutricional das refeições, a verificação do cumprimento das normas sanitárias e o suporte técnico à fiscalização do contrato;





- c) **Capacitação dos servidores designados para a gestão e fiscalização contratual**, quando necessário, especialmente quanto às rotinas de acompanhamento, controle de qualidade do serviço, análise de relatórios e verificação do cumprimento das obrigações contratuais;
- d) **Organização e disponibilização da infraestrutura física e administrativa**, incluindo espaços, equipamentos e acesso às instalações, necessários ao início da execução dos serviços;
- e) **Definição dos fluxos de comunicação e procedimentos operacionais**, visando à integração entre a Administração, a nutricionista responsável e a empresa contratada.

Tais providências são essenciais para garantir a adequada execução do contrato, a qualidade do serviço prestado e o atendimento aos objetivos da política pública de segurança alimentar.

#### **11 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES;**

Para a execução integral do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, não serão necessárias contratações correlatas ou interdependentes por parte da Administração Municipal, uma vez que todas as atividades, insumos e despesas necessárias ao funcionamento do serviço estarão incluídas no escopo da contratação. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento de todos os insumos, bem como pelo pagamento das despesas de água, energia elétrica e demais custos operacionais, conforme definido no Termo de Referência. A Administração Municipal atuará na gestão e fiscalização do contrato, sendo desnecessária a realização de processos licitatórios adicionais.

#### **12 DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL;**

A execução do objeto poderá gerar impactos ambientais de baixa magnitude, principalmente relacionados ao consumo de água e energia elétrica, à geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis e ao uso de insumos necessários à preparação das refeições. Como medidas mitigadoras, a empresa contratada deverá adotar boas práticas ambientais, incluindo o uso racional de água e energia, a manutenção preventiva de equipamentos, a utilização de equipamentos eficientes e a adoção de procedimentos operacionais que minimizem o desperdício de insumos e alimentos. A contratada será responsável pela segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, observando a legislação ambiental vigente, com incentivo à reciclagem e à correta destinação de resíduos orgânicos.





Quando aplicável, será exigido o atendimento às regras de logística reversa, especialmente quanto ao descarte e à destinação final de embalagens, materiais e refugos, conforme previsto na legislação ambiental.

O cumprimento das medidas mitigadoras será acompanhado pela Administração Municipal por meio da fiscalização contratual, assegurando a conformidade com as normas ambientais e a adoção de práticas sustentáveis durante toda a execução do contrato.

### **13 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.**

Após a análise dos aspectos técnicos, operacionais, econômicos e ambientais apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para a operacionalização do Restaurante Popular mostra-se adequada, viável e suficiente para o atendimento da necessidade identificada pela Administração Municipal. As alternativas avaliadas demonstraram que a execução indireta do serviço, por meio de empresa contratada, assegura maior eficiência operacional, padronização dos serviços, cumprimento das normas sanitárias e nutricionais, além de melhor controle de custos e previsibilidade orçamentária, em comparação a outras soluções possíveis. A contratação atende aos requisitos legais, técnicos e ambientais, abrangendo o fornecimento de insumos, as despesas operacionais e a adoção de práticas sustentáveis, assegurando a continuidade e a qualidade do serviço.

Dessa forma, conclui-se que a solução escolhida é a mais adequada para suprir a demanda pública identificada, atendendo ao interesse público e aos princípios da eficiência, economicidade e sustentabilidade.

### **CHECKLIST PARA CONFERÊNCIA DA UNIDADE TÉCNICA**

<b>Descrição do requisito</b>	<b>Conformidade</b>	<b>Inconformidade</b>	<b>Não se aplica</b>
I. Descrição e justificativa da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;			
II. Requisitos da contratação;			
III. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;			
IV. Demonstração da previsão da contratação no PCA sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;			
V. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos			





# PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;			
VI. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis para a contratação, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, podendo, entre outras opções: a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições;			
VII. Estimativa do valor da contratação, acompanhada, quando couber, dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, pesquisa de preços ampla, com uso de múltiplas fontes, incluindo as fontes consultadas, os responsáveis pela coleta e a justificativa da metodologia adotada para estimar o valor;			
VIII. <u>Pesquisa de preços;</u>			
IX. <u>Parâmetros da pesquisa de preços;</u>			
X. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;			
XI. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação;			
XII. Contratações correlatas e/ou interdependentes;			
XIII. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;			
XIV. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;			
XV. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.			

## IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA TÉCNICA

<b>Área técnica</b>	SEADE
<b>Servidor público responsável pelo estudo</b>	JÉSSICA DE OLIVEIRA
<b>Cargo e função</b>	DIRETORA GERAL
<b>E-mail</b>	jessicaoliveira120723@gmail.com
<b>Telefone</b>	(44) 99914-4536





## ORIENTAÇÕES PARA USO DO MODELO – LEITURA OBRIGATÓRIA

- As mensagens em vermelho deverão ser substituídas pelo texto a ser preenchido pela unidade requisitante

- 1.** O Estudo Técnico Preliminar – ETP deverá conter ao menos os elementos **Obrigatório:** O ETP deverá conter ao menos os elementos previstos nos tópicos 1, 4, 5, 6, 8, 13 e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.
- 2.** No caso de contratação de obras e serviços de engenharia deverá constar expressamente no ETP se a futura contratação utilizará recursos da União para o custeio da despesa, caso em que a valor estimado da contratação não poderá fazer uso de pesquisa com fornecedores;
- 3.** Poderá ser anexado outros documentos necessários ou complementares para a composição final do documento.

