



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 60/PMCS/2026

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições sistema self-service e refeições prontas tipo marmita, destinadas ao atendimento dos servidores municipais e participantes do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos do Município de Cocal do Sul/SC.

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular de alimentação adequada aos servidores municipais lotados principalmente na Secretaria de Infraestrutura, bem como aos participantes das atividades desenvolvidas pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

A disponibilização de refeições durante a jornada de trabalho contribui diretamente para a manutenção da saúde, segurança e produtividade dos servidores, reduzindo deslocamentos durante o expediente e garantindo maior eficiência na prestação dos serviços públicos.

Para os usuários dos programas sociais do município, a oferta de alimentação adequada constitui importante instrumento de fortalecimento das ações socioassistenciais e de promoção da segurança alimentar.

A contratação mostra-se necessária diante da inexistência de estrutura própria municipal para produção, armazenamento, distribuição e acompanhamento técnico das refeições.

### **2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

A contratação encontra-se compatível com o planejamento institucional do Município e com as ações previstas pelas Secretarias demandantes, enquadrando-se como contratação contínua necessária à manutenção dos serviços públicos.

### **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A futura contratada deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente:

- RDC ANVISA nº 216/2004;
- RDC ANVISA nº 275/2002;
- Lei nº 14.133/2021;
- Normas do Conselho Federal e Regional de Nutricionistas;
- Demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais.

Requisitos mínimos:

- a) Possuir Alvará Sanitário vigente;
- b) Possuir Certidão de Registro e Regularidade junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;
- c) Manter responsável técnico nutricionista regularmente inscrito no CRN durante toda a execução contratual;



- d) Garantir boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos;
- e) Disponibilizar cardápio elaborado e acompanhado por nutricionista responsável;
- f) Permitir fiscalização municipal a qualquer tempo;
- g) Manter controle de temperatura dos alimentos;
- h) Utilizar matérias-primas em perfeitas condições de consumo.

#### **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

##### **Item 01 – Refeições Sistema Self-Service**

Quantidade estimada: 35.000 refeições

Características mínimas:

- Arroz;
- Feijão;
- Macarrão;
- Uma guarnição;
- Três variedades de saladas;
- Duas opções de proteína;
- Suco de 300 ml;
- Condimentos diversos.

##### **Item 02 – Refeições Tipo Marmitta**

Quantidade estimada: 11.000 unidades

Características mínimas:

- Peso mínimo de 700 gramas;
- Arroz e/ou macarrão;
- Feijão;
- Duas porções de proteína;
- Acompanhamentos;
- Saladas acondicionadas separadamente.

Quantidade total estimada: 46.000 refeições.

#### **5. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA**

Cada refeição deverá fornecer aproximadamente:

- Valor energético: 800 a 1.200 kcal;
- Proteínas: mínimo de 30 g;
- Carboidratos: 50% a 65% do valor energético total;
- Lipídios: 20% a 30% do valor energético total;



- Fibras: mínimo de 8 g;
- Sódio: compatível com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

As refeições deverão ser balanceadas e adequadas ao perfil dos usuários atendidos.

## **6. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Foram avaliadas as seguintes alternativas:

I – Produção própria pelo Município;

II – Contratação de empresa para preparo nas dependências municipais;

III – Contratação de estabelecimento especializado para fornecimento de refeições prontas.

Verificou-se que a terceira alternativa apresenta maior viabilidade técnica e econômica, considerando:

- inexistência de cozinha industrial municipal;
- necessidade de nutricionista responsável;
- necessidade de licenças sanitárias específicas;
- redução de investimentos públicos;
- maior competitividade do mercado local e regional.

## **7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Com base na pesquisa de preços realizada pela Administração:

Item 01 – Self-Service:

35.000 refeições x R\$ 20,84 = R\$ 729.400,00

Item 02 – Marmitas:

11.000 unidades x R\$ 18,61 = R\$ 204.710,00

Valor estimado da contratação:

R\$ 934.110,00

## **8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento contínuo de refeições prontas, compreendendo refeições servidas no sistema self-service e refeições acondicionadas em marmitas, com fornecimento conforme demanda das secretarias municipais.

A contratada será responsável por:

- aquisição dos insumos;
- preparo das refeições;
- supervisão nutricional;
- controle sanitário;
- transporte quando necessário;
- fornecimento de utensílios e embalagens;
- atendimento às exigências de qualidade previstas no contrato.



## **9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Não se recomenda o parcelamento da contratação.

O objeto possui características integradas e complementares, sendo necessária a padronização dos cardápios, do controle nutricional, da fiscalização sanitária e da logística operacional.

A divisão poderia comprometer a qualidade dos serviços e aumentar os custos administrativos de gestão e fiscalização.

## **10. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Pretende-se alcançar:

- fornecimento contínuo e regular das refeições;
- melhoria das condições de trabalho dos servidores;
- promoção da segurança alimentar;
- atendimento adequado aos programas sociais;
- redução de interrupções nas atividades administrativas;
- maior eficiência operacional.

## **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS DA ADMINISTRAÇÃO**

Antes da contratação deverão ser adotadas as seguintes providências:

- designação de fiscal e gestor do contrato;
- definição dos locais de fornecimento;
- elaboração do cronograma de consumo;
- organização dos mecanismos de controle e conferência das refeições fornecidas.

## **12. IMPACTOS AMBIENTAIS**

A contratada deverá:

- promover destinação ambientalmente adequada dos resíduos;
- reduzir desperdícios alimentares;
- utilizar, preferencialmente, embalagens recicláveis ou biodegradáveis;
- observar práticas sustentáveis de produção e fornecimento.

## **13. CONTROLE DE QUALIDADE E FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização será exercida por servidor formalmente designado.

Serão verificados:

- qualidade dos alimentos;
- condições sanitárias;
- cumprimento do cardápio;
- peso mínimo das refeições;
- temperatura dos alimentos;



- condições de transporte;
- atuação do responsável técnico nutricionista.

A Administração poderá solicitar laudos, registros de controle de temperatura, fichas técnicas e demais documentos necessários à comprovação da qualidade dos serviços.

#### **14. ANÁLISE DE RISCOS**

Risco: fornecimento de refeições fora do padrão.

Mitigação: fiscalização contínua e aplicação de sanções.

Risco: atraso na entrega.

Mitigação: controle diário e previsão contratual de penalidades.

Risco: contaminação alimentar.

Mitigação: exigência de alvará sanitário, nutricionista responsável e fiscalização periódica.

Risco: variação excessiva de preços dos insumos.

Mitigação: aplicação dos mecanismos legais de reajuste contratual.

#### **15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Diante dos estudos realizados, conclui-se que a contratação é técnica, operacional e economicamente viável, mostrando-se adequada ao atendimento do interesse público e compatível com as necessidades da Administração Municipal, recomendando-se o prosseguimento da contratação.