

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO****ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR****1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA**

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar é Registro de Preços para futura e eventual aquisição de fornecimentos de refeições prontas.

A contratação é necessária para atender às demandas das diversas Secretarias Municipais, abrangendo situações distintas, mas igualmente essenciais ao interesse público. O fornecimento de alimentação visa suprir as necessidades básicas dos apenados, assegurando-lhes condições dignas de subsistência, bem como atender a servidores que desempenham atividades externas e contínuas, como manutenção de estradas, pontes, limpeza de pátios escolares e demais serviços que exigem deslocamentos constantes.

Além disso, a medida contempla a oferta de refeições e lanches em ações sociais, no atendimento da população em situações de emergência ou calamidade pública, bem como no suporte às equipes municipais que atuam em campo. Dessa forma, a participação na Ata de Registro de Preços garante o fornecimento de alimentação de forma prática, econômica e padronizada, evitando prejuízos às atividades administrativas e assegurando a continuidade e eficiência dos serviços prestados à comunidade.

**ÁREA DEMANDANTE:** Secretaria Municipal de Viação e Serviços Urbanos

**1.1. ÁREAS PARTICIPANTES E DESCRITIVO DAS QUANTIDADES:**

LOTE	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	PEDIDO MÍNIMO	DESCRIÇÃO	GP/Trâns	SMDR	SMED	SMDESH	SMMA	SMVSU	SMDECT	SMS	TOTAL
1	1	UN	3	Almoço - com cardápio variado contendo arroz, feijão, dois tipos de guarnições (podendo ser massa, legumes ou tubérculos cozidos, ensopados, fritos ou em molho), um tipo de carne (carne bovina, frango, carne suína ou peixe) acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com divisórias e tampa, tamanho médio, completa, com peso entre 700g a 800g, salada entregue em embalagem separada com peso de no mínimo 100g contendo dois tipos de verduras ou mais.	3800	4000	2300	5000	3800	18000	5000	3000	44900

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

2	1	UN	3	Janta - com cardápio variado contendo arroz, feijão, dois tipos de guarnições (podendo ser massa, legumes ou tubérculos cozidos, ensopados, fritos ou em molho), um tipo de carne (carne bovina, frango, carne suína ou peixe) acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com divisórias e tampa, tamanho médio, completa, com peso entre 700g a 800g, salada entregue em embalagem separada com peso de no mínimo 100g contendo dois tipos de verduras ou mais.	1000	1000	0	5000	1000	4000	5000	2000	19000
3	1	UN	3	Lanche- sanduiche natural (pão de sal de 50g) com alface, tomate, 2 fatias de queijo mussarela 25g cada, 2 fatias de presunto 25g	500	200	0	5000	500	4000	5000	4000	18200

Legenda:

<b>GP/DTT:</b> Gabinete do Prefeito /Departamento de Trânsito
<b>SMED:</b> Secretaria Municipal de Educação
<b>SMDESCH:</b> Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação
<b>SMMA:</b> Secretaria Municipal de Meio Ambiente
<b>SMS:</b> Secretaria Municipal da Saúde
<b>SMVSU:</b> Secretaria Municipal de Viação e Serviços Urbanos
<b>SMDECT:</b> Secretaria Municipal de Desporto, Cultura e Turismo

**1.2. NECESSIDADE DE PARCELAMENTO:**

(X) **SIM, justificativa:** Buscar a ampla competição e evitar a concentração de mercado.

( ) **NÃO, justificativa:**

De acordo com o [artigo 40, inciso V, alínea b\) da Lei nº 14.133/21](#), em regra, as compras ou serviços devem ser divididos em tantas parcelas quantas forem viáveis técnica e economicamente. Isso é feito para promover o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade sem perda da economia de escala. Na presente demanda, é possível adotar o parcelamento do objeto, uma vez que não há motivo para não fazê-lo.

**1.3. SE TRATA DE UMA CONTRATAÇÃO CORRELATA OU INTERDEPENDENTE:**

( ) **SIM, indique a qual contratação está vinculada (nº do processo/objeto):**

(X) **NÃO.**

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

### 1.4. INDICAÇÃO DA PREVISIBILIDADE DE AQUISIÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL:

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Montenegro referente ao exercício de 2025, como se verifica no **item n.º 83** desse documento, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

### 2. ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

Na contratação anterior, verificamos que o serviço foi prestado de acordo com especificações estabelecidas na contratação, assim como foram atendidos os padrões de qualidade na prestação dos serviços de fornecimento de alimentos. Ata 67/2024

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) Subcontratação: Não
- b) Garantia contratual: Não
- c) Assistência técnica e garantias do objeto: Não
- d) Vistorias: Não
- e) Documentações especiais: Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município da sede da empresa, vigente ou no caso de MEI, apresentar o CCMEI (Certificado da Condição do Microempreendedor Individual) e este deve contemplar a atividade de fornecimento de alimentos
- f) Amostras: Não
- g) Qualificação Econômico-financeira: Não
- h) Qualificação Técnica (Atestado de Capacidade Técnica): Não
- i) Indicação ou vedação de marcas/modelos: Não

Requisitos indispensáveis:

- Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas, a exigência de condições higiênico-sanitárias adequadas e de manutenção de pessoal em boas condições de saúde visa garantir a inocuidade dos alimentos e a preservação da saúde dos usuários, prevenindo riscos de contaminações e doenças.
- Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE, o fornecimento do cardápio em local visível atende ao princípio da transparência, permitindo o acompanhamento e a conferência das refeições ofertadas em conformidade com o contratado.
- Dispor das instalações físicas e dependências próprias para a execução da prestação de serviço, a necessidade de instalações físicas adequadas, de equipe técnica, operacional e administrativa completa e do fornecimento de uniformes e equipamentos de proteção individual assegura que a execução do contrato seja realizada de forma organizada, segura e em conformidade com as normas trabalhistas e sanitárias
- Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, manutenção da qualidade e uniformidade no padrão das refeições, independentemente das escalas de serviço, garante o atendimento regular e contínuo, sem prejuízos aos usuários.

- Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
- Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, exigência de responsável técnico qualificado, com substituição imediata em caso de ausência, assegura a supervisão adequada, a responsabilidade profissional e a rápida solução de eventuais intercorrências.
- Portanto, todos os requisitos definidos são indispensáveis para garantir não apenas o cumprimento do objeto contratual, mas também a segurança alimentar, a qualidade dos serviços prestados e a proteção da saúde dos beneficiários, em consonância com a legislação vigente e os princípios da Administração Pública.

### 4. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL

Do levantamento realizado no mercado, constatou-se a existência das seguintes soluções:

#### a) Solução 1: *Execução Direta (Cozinha própria)*

**a.1) Viabilidade de mercado:** implantar uma cozinha própria municipal para fornecer alimentação aos apenados, é preciso considerar uma série de fatores — legais, econômicos, operacionais, de qualidade e de riscos.

**a.2) Viabilidade econômica:** Teríamos um investimento inicial e disponibilidade de motoristas para distribuir os almoços nos locais previstos.

Edificação / adaptação civil (cozinha, refeitório, área de preparo, câmaras frias, armazenamento).

□ Equipamentos: fogões industriais, caldeiras, panelas, utensílios, geladeiras/câmaras de refrigeração, freezers, bancadas de inox, exaustão, ventilação, sistema de água, sistema elétrico reforçado.

□ Instalações de higiene, sanitárias, vestiários, área de limpeza, disposição de resíduos.

□ Certificações e adaptações para normas de vigilância sanitária, HACCP / boas práticas.

**a.3) Viabilidade operacional:** Os principais pontos negativos são **o custo elevado (instalação e manutenção), a complexidade de gestão e a responsabilidade legal do município**. Esses fatores podem, em alguns casos, tornar a terceirização mais vantajosa.

Produto	Quant.	Valor Estimado Unit.	Valor Estimado Total
Motorista- 1h por dia	26h	R\$ 27,00	R\$ 702,00/mês
Gasolina comum- 1L por dia	26L	R\$ 5,68	R\$ 147,68/mês

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO****b) Solução 2: Registro de Preços para futura e eventual fornecimento de refeições prontas.**

**a.1)** Viabilidade de mercado: Existem diversas empresas neste ramo de atividade que conseguiriam fornecer os materiais e objetos necessários.

**a.2)** Viabilidade econômica: Empresas fornecedoras de refeições podem oferecer preços mais competitivos devido à economia de escala, comprando ingredientes em grandes quantidades e utilizando processos eficientes de produção.

**a.3)** Viabilidade operacional: A contratação de uma empresa especializada para fornecimento através de Registro de Preços pode reduzir a carga de trabalho administrativo e operacional relacionada à gestão de uma cozinha interna, tendo em vista que há necessidade diária de refeições.

Produto	Quant.	Valor Estimado Unit.	Valor Estimado Total
Almoço - com cardápio variado contendo arroz, feijão, dois tipos de guarnições (podendo ser massa, legumes ou tubérculos cozidos, ensopados, fritos ou em molho), um tipo de carne (carne bovina, frango, carne suína ou peixe) acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com divisórias e tampa, tamanho médio, completa, com peso entre 700g a 800g, salada entregue em embalagem separada com peso de no mínimo 100g contendo dois tipos de verduras ou mais.	44.900	R\$ 20.63	R\$ 926.287,00
Janta - com cardápio variado contendo arroz, feijão, dois tipos de guarnições (podendo ser massa, legumes ou tubérculos cozidos, ensopados, fritos ou em molho), um tipo de carne (carne bovina, frango, carne suína ou peixe) acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com divisórias e tampa, tamanho médio, completa, com peso entre 700g a 800g, salada entregue em embalagem separada com peso de no mínimo 100g contendo dois tipos de verduras ou mais.	19000	R\$ 20,29	R\$ 385.510,00
Lanche- sanduiche natural (pão de sal de 50g) com alface, tomate, 2 fatias de queijo mussarela 25g cada, 2 fatias de presunto 25g	18200	R\$ 13,45	R\$ 244.790,00



## PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

### 5. ANÁLISE E COMPARAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ELEITA DE ACORDO COM A VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL.

A melhor solução escolhida foi Registro de Preços para futura e eventual fornecimento de refeições de Refeições Prontas, tendo em vista que essa opção se mostra-se mais viável operacional e economicamente, pois elimina o alto custo de implantação de uma cozinha própria, reduz encargos trabalhistas e oferece maior flexibilidade orçamentária, permitindo que o município pague somente pelo que consumir. Além disso, transfere parte da responsabilidade operacional e sanitária ao fornecedor contratado

### 6. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.

Não se vislumbram impactos ambientais provenientes desta contratação.

### 7. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos a viabilidade de contratação da solução Registro de Preços para futura e eventual aquisições de Refeições Prontas.

Realizadas as tarefas pertinentes ao ETP, encaminho o documento solicitando ciência e aprovação para posterior elaboração do TR.

Montenegro, 01 de outubro de 2025.

Ines Larangeira

Chefe de Setor

*Responsável pela Elaboração*

Gustavo Zanatta

*Chefe do Poder Executivo*

*Autoridade Responsável*