



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº \_\_\_/2026**

Documento de Formalização de Demanda: \_\_\_/2026

Objeto da contratação: Fornecimento de alimentação para servidores na cidade de Santiago.

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação justifica-se pela necessidade de fornecimento de alimentação adequada aos funcionários, do município de Capão do Cipó/RS, quando os mesmo estiverem a trabalho na cidade de Santiago.

### 2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Os itens previstos na contratação pretendida estão previstos no Plano de Contratações Anual do Município de Capão do Cipó.

### 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa contratada deverá:

- Fornecer refeições no sistema buffet livre (almoço e jantar);
- Disponibilizar cardápio variado, contendo, no mínimo: arroz, feijão, carnes, massas, saladas e acompanhamentos;
- Incluir 01 (uma) lata de refrigerante de 350 ml por refeição ou um suco;
- Realizar o preparo e fornecimento das refeições em local adequado para os servidores realizarem a refeição;
- Atender às normas sanitárias e de higiene vigentes;
- Disponibilizar equipe e estrutura adequadas para preparo e distribuição dos alimentos;
- Garantir qualidade, conservação e segurança alimentar;

### 4. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O fornecimento ocorrerá pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado. Nos seguintes horários:

- Almoço: das 11h30 às 13h30
- Jantar: das 19h às 21h

O pagamento será efetuado após a prestação dos serviços, mediante apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do contrato, até o décimo dia subsequente ao fornecimento da alimentação.

### 5. HABILITAÇÃO JURÍDICA



A empresa deverá apresentar Registro comercial (empresa individual) ou contrato social/estatuto em vigor, Comprovação de inscrição no CNPJ, Documentos que comprovem a regular constituição da empresa e sua aptidão para o objeto contratado e toda documentação exigida conforme a legislação vigente.

#### **6. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

Deverão ser apresentados certidão de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, Certidão de regularidade do FGTS, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), Comprovação de regularidade perante a Seguridade Social e toda documentação exigida conforme a legislação vigente.

#### **7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

A estimativa de refeições será no mínimo 01 até 650 refeições, considerando almoço e jantar durante o período de 12 meses. A quantidade poderá variar conforme a demanda, sendo recomendada a utilização de registro de preços para garantir flexibilidade no atendimento.

#### **8. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO**

As alternativas disponíveis incluem contratação de empresa especializada em buffet no local, fornecimento de marmitas prontas, contratação de serviço terceirizado com cozinha móvel. Entretanto, dentre as opções, o sistema buffet livre no local mostra-se mais adequado, pois proporciona melhor qualidade, variedade alimentar e atendimento imediato aos servidores.

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

O valor estimado da contratação será definido a partir de pesquisa de preços de mercado e contratações similares, observando os parâmetros legais vigentes e visando assegurar a economicidade e a compatibilidade com os preços praticados. Em primeira análise, com base em pesquisas no Licitacon a média de valor é de R\$ 51,00 Reais por refeição.

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

A solução consiste na contratação de empresa especializada para preparo e fornecimento de refeições no sistema buffet livre, com estrutura de local adequado para os servidores realizarem a refeição, incluindo equipe, insumos, equipamentos e logística necessários para atendimento. O serviço deverá garantir alimentação de qualidade, dentro dos padrões sanitários, com controle de acesso dos beneficiários previamente autorizados.

#### **11. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Os resultados pretendidos com a presente contratação consistem em garantir o fornecimento de alimentação adequada, segura e de qualidade aos servidores que estiverem a trabalho na cidade de



Santiago. Busca-se, ainda, assegurar a organização e eficiência na distribuição das refeições, em conformidade com as normas sanitárias e administrativas vigentes, contribuindo diretamente para o bom andamento das atividades dos servidores.

#### **12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

#### **13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição serão supridos apenas com a contratação ora proposta.

#### **14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Capão do Cipó, 09 de junho de 2026.

Paulo Ricardo Pereira Genro  
Secretário responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

VIABILIDADE DECLARADA PELA AUTORIDADE SUPERIOR:  
DATA: 09/06/2026

ADAIR FRACARO CARDOSO  
PREFEITO DE CAPÃO DO CIPÓ