



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar é subsidiar a futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, compreendendo o preparo, acondicionamento, fornecimento e entrega de refeições prontas destinadas aos usuários atendidos pelos serviços da Prefeitura Municipal de Montenegro.

A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas justifica-se pela necessidade de garantir assistência nutricional adequada aos pacientes atendidos pelos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS II, CAPS AD e CAPS IJ) e pelo Centro de Atendimento Especializado em Transtorno do Espectro Autista (CASTEA), vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, bem como para atender às demandas do Gabinete e dos serviços da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação (SMDESCH).

Os CAPS são serviços estratégicos da Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), instituída pela Portaria nº 3.088/2011 do Ministério da Saúde, destinados ao atendimento de pessoas com sofrimento ou transtornos mentais, incluindo aquelas com necessidades decorrentes do uso de álcool e outras drogas. Tais serviços devem ofertar cuidado integral e contínuo, incluindo ações que promovam a reabilitação psicossocial e a melhoria da qualidade de vida dos usuários. De acordo com a Portaria nº 336/2002, que estabelece as diretrizes para o funcionamento dos CAPS, esses serviços podem oferecer acolhimento em regime intensivo e semi-intensivo, com permanência prolongada dos usuários na unidade ao longo do dia, o que demanda a oferta de refeições como parte do cuidado assistencial.

O fornecimento de refeições aos usuários do Centro de Atendimento Especializado ao Transtorno do Espectro Autista (CASTEA) justifica-se em razão da duração dos atendimentos e das atividades terapêuticas desenvolvidas pela equipe multiprofissional, que frequentemente exigem a permanência dos usuários na unidade por períodos prolongados.

Nesse contexto, a alimentação adequada e saudável integra o conjunto de ações de atenção à saúde, estando alinhada aos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), especialmente a integralidade do cuidado, conforme previsto na Lei nº 8.080/1990. Além disso, a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, conforme a Lei nº 11.346/2006 (LOSAN), reforça o direito humano à alimentação adequada, devendo ser assegurado também no âmbito dos serviços de saúde.

Destaca-se que as refeições ofertadas devem atender às necessidades nutricionais dos usuários, respeitando aspectos culturais, condições clínicas e diretrizes de alimentação saudável, bem como cumprir rigorosamente as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar.

A contratação de empresa especializada mostra-se necessária considerando a complexidade operacional dos serviços, que envolve planejamento de cardápios, aquisição de insumos, preparo, transporte (quando aplicável) e distribuição das refeições, além do cumprimento das exigências legais e sanitárias. Tal medida assegura maior eficiência, padronização e qualidade, permitindo que a equipe técnica da Secretaria de Saúde concentre suas atividades nas ações assistenciais.

Ademais, a inexistência ou insuficiência de estrutura física, equipamentos e recursos humanos qualificados para a produção de refeições nas unidades reforça a necessidade da terceirização, a fim de evitar prejuízos ao atendimento e garantir a continuidade e a qualidade da assistência prestada.

Para o Gabinete do Prefeito, a contratação visa subsidiar eventual fornecimento de almoços e lanches destinados ao atendimento de pessoas acolhidas em abrigos temporários, em caso de situações de emergência ou calamidade pública. A estimativa dos quantitativos foi elaborada considerando cenários de contingência relacionados a

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

eventos climáticos adversos que possam demandar a instalação de abrigos e o acolhimento da população afetada. O objetivo é garantir que a Administração disponha de instrumento contratual apto a viabilizar o fornecimento imediato de alimentação durante os primeiros momentos da resposta emergencial, assegurando condições adequadas aos abrigados até que sejam adotadas as demais providências administrativas cabíveis.

Para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação (SMDESCH), a presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento de refeições e lanches destinados aos usuários participantes dos grupos de convivência, oficinas, atividades socioeducativas e demais ações desenvolvidas pelos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), pelo Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) e pelo Centro de Referência do Idoso (CRI), contribuindo para a permanência dos usuários nas atividades e para a promoção da convivência, do fortalecimento de vínculos e da proteção social.

Dessa forma, a contratação pretendida é essencial para assegurar o direito à alimentação adequada no contexto da atenção aos serviços prestados pela Prefeitura Municipal de Montenegro.

1.1. ÁREAS DEMANDANTES: Secretaria Municipal de Saúde**1.2. ÁREAS PARTICIPANTES E DESCRITIVO DAS QUANTIDADES:**

LOTE	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	PEDIDO MÍNIMO	DESCRIÇÃO	GP	SMDESC H	SMS	TOTAL
1	1	UN	100	Fornecimento de almoço com cardápio variado, adulto, conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	3.620	1.000	6.000	10.620
	2	UN	100	Fornecimento de almoço com cardápio variado, infantil, conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	1.000	1.000	3.000	5.000
2	1	UN	50	Fornecimento de lanche da manhã ou da tarde adulto conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	3.620	5.000	24.000	32.620
	2	UN	50	Fornecimento de lanche da manhã ou da tarde infantil conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	1.000	7.000	12.000	20.000
Total					9.240	14.000	45.000	68.240

Legenda:

SMS: Secretaria Municipal da Saúde

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

SMDESCH: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação

GP: Gabinete do Prefeito

1.3. NECESSIDADE DE PARCELAMENTO:

- () **SIM, justificativa:** Buscar a ampla competição e evitar a concentração de mercado.
(x) **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, a divisão em lotes considerou a natureza dos serviços, agrupando itens com características, forma de preparo, insumos, acondicionamento, transporte e logística de entrega semelhantes. As refeições e os lanches destinados ao público adulto e infantil diferenciam-se, essencialmente, pelo porcionamento, mantendo composição e processo de produção compatíveis, razão pela qual foram reunidos no mesmo lote.

1.4. 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.

1.5. 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 2026, como se verifica no **item n.º 367** desse documento, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

2. ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

Na contratação anterior, Pregão Eletrônico nº 118/2022 – Contratação de empresa para fornecimento de refeições e lanches aos pacientes atendidos no CAPS, verificamos os seguintes pontos negativos: à época da contratação, em 2022, tínhamos apenas 1 serviço de saúde mental (CAPS Adulto) e hoje temos 3 serviços com essa necessidade, além das solicitações das demais secretarias (GP e SMDESCH). Sendo assim, o atual contrato não supre a realidade e as necessidades vigentes, especialmente diante da necessidade de atualização do cardápio e quantidade de pacientes. Além disso, observa-se que o recurso foi integralmente empenhado no início do exercício, o que compromete a flexibilidade e a adequação da execução contratual ao longo do ano.

Os pontos positivos foram que o serviço foi prestado de acordo com especificações estabelecidas na contratação, assim como foram atendidos os padrões de qualidade no fornecimento dos serviços de fornecimento de refeições. Estes pontos foram levados em consideração na elaboração deste Estudo Técnico Preliminar e serão observados na elaboração do Termo de Referência decorrente deste documento.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) **Definir os requisitos indispensáveis:** A empresa contratada deverá garantir o fornecimento de refeições e lanches com qualidade nutricional, conforme as necessidades dos pacientes atendidos nos serviços da Prefeitura Municipal de Montenegro. Deverá cumprir rigorosamente as normas sanitárias vigentes, assegurando a segurança alimentar em todas as etapas. É indispensável possuir responsável técnico



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

habilitado, capacidade operacional para atender à demanda e cumprir os horários estabelecidos, respeitando a rotina dos serviços. Também deverá assegurar o fornecimento de dietas especiais, quando necessário. O serviço deve contemplar controle de qualidade, condições adequadas de preparo e transporte de gêneros alimentícios.

- b) **Justificar os requisitos definidos:** Os requisitos estabelecidos visam garantir a oferta de alimentação adequada, segura e nutricionalmente equilibrada aos pacientes, contribuindo para o cuidado integral em saúde. O cumprimento das normas sanitárias e a presença de responsável técnico asseguram a qualidade higiênico-sanitária e a segurança dos alimentos. A exigência de capacidade operacional e adequação às rotinas dos serviços é necessária para garantir a continuidade e regularidade do fornecimento, sem prejuízo ao atendimento. Já a previsão de dietas especiais atende às necessidades clínicas específicas dos usuários (dietas para diabéticos, hipertensos, restrições alimentares, consistência modificada, entre outras).
- c) **Buscar aderência a padrões de mercado:** Os requisitos estabelecidos estão em conformidade com as especificações e padrões de qualidade usualmente adotados no comércio de preparação de refeições, não impondo exigências que fujam à realidade do mercado ou que possam restringir a competitividade entre os fornecedores.
- d. **Definir requisitos que não limitem a competição e não deixem o órgão dependente da contratada:** Não serão indicadas marcas ou procedências específicas, sendo definidas apenas as características essenciais de qualidade e apresentação no que se refere a refeições prontas. Dessa forma, preserva-se a ampla participação dos fornecedores, em conformidade com os princípios da isonomia e da competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.
- d) **Considerar sempre o atendimento à necessidade da contratação e proximidade com os resultados pretendidos:** Os requisitos foram definidos de forma a equilibrar qualidade, custo e adequação ao consumo, permitindo o atendimento das necessidades reais da Administração Municipal sem detalhamento excessivo que possa restringir a competitividade ou inviabilizar a participação dos fornecedores.
- f. **Identificar os normativos que devem ser observados pela solução contratada:** A contratação deverá observar a legislação vigente aplicável à manipulação de gêneros alimentícios e preparo de refeições, em especial:
- RDC nº 216/2004 (ANVISA): Regulamento técnico que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
 - RDC nº 275/2002 (ANVISA): Dispõe sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e lista de verificação das boas práticas em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;
 - Portaria SES nº 799/2023: Estabelece diretrizes complementares relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos, no âmbito da Vigilância Sanitária estadual;
 - Demais dispositivos legais correlatos às boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos e exigências do INMETRO (quando aplicável) e normas da ABNT.

Requisitos complementares:

- a) **Subcontratação:** A subcontratação parcial do objeto será admitida exclusivamente para a execução de atividades acessórias ao fornecimento das refeições, tais como transporte, manutenção de equipamentos, controle integrado de pragas e vetores, coleta de resíduos e outras atividades correlatas, desde que previamente autorizadas pela Administração, quando exigível.
- A adoção dessa medida justifica-se pela necessidade de garantir maior eficiência na execução contratual, considerando a complexidade logística envolvida e a possibilidade de utilização de empresas especializadas em serviços de apoio, sem prejuízo da qualidade do objeto contratado.
- É vedada a subcontratação das atividades essenciais de preparo, acondicionamento e fornecimento das refeições. A contratada permanecerá integralmente responsável perante a Administração pela execução do



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

contrato, pela qualidade das refeições fornecidas, pelo cumprimento das especificações técnicas e nutricionais, bem como pela observância da legislação sanitária vigente, especialmente das normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

- b. **Garantia contratual:** Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pois se trata de fornecimento de refeições.
- c. **Assistência técnica e garantias do objeto:** Não há necessidade de garantias/assistência técnica dos produtos.
- d. **Vistorias:** Não serão previstas vistorias prévias ou posteriores, além da verificação de conformidade no ato do recebimento dos produtos, o que se mostra suficiente para aferir a adequação dos produtos às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- e. **Documentações especiais:** Há necessidade de apresentação de documentações específicas, como o Alvará Sanitário expedido pelos órgãos competentes para os estabelecimentos que produzem e manipulam alimentos e autorização para o exercício da atividade de transporte de gêneros alimentícios, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e demais legislações aplicáveis ao setor. A empresa deverá possuir responsável técnico (nutricionista) devidamente registrado no conselho profissional, garantindo a supervisão de todas as etapas do serviço. A exigência de documentação específica, fundamenta-se na necessidade de garantir que os produtos fornecidos estejam em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes. Esses documentos asseguram que o fornecedor atenda às condições adequadas de higiene, armazenamento, manipulação e transporte dos alimentos, prevenindo riscos à saúde dos consumidores. A obrigatoriedade encontra respaldo na Lei nº 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde), que trata da vigilância sanitária; na Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos produtores e distribuidores de alimentos.
- f. **Amostras:** Não há necessidade de apresentação de amostras para este objeto, considerando que as refeições serão avaliados quanto à conformidade e às condições de qualidade no ato do recebimento e continuidade do serviço, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- g. **Qualificação Econômico-financeira:** Não será exigida, em atenção ao disposto no art. 70, III, da Lei nº 14.133/2021, considerando a razão da natureza do objeto, que se caracteriza como serviço comum, de baixa complexidade e com execução contínua e de risco reduzido. O fornecimento de refeições prontas não demanda investimentos iniciais elevados ou estrutura financeira complexa por parte da contratada. Além disso, o pagamento será realizado conforme a efetiva prestação dos serviços, reduzindo o risco de inadimplemento contratual. A exigência de qualificação técnica e o cumprimento das obrigações fiscais e trabalhistas mostram-se suficientes para assegurar a capacidade da empresa em executar o objeto contratado.
- h. **Qualificação Técnica (Atestado de Capacidade Técnica):** Será exigida a apresentação de atestado de capacidade técnica em razão da natureza do objeto, que consiste na prestação de serviço de preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas. Trata-se de serviço que envolve manipulação de alimentos, cumprimento de normas sanitárias, controle de qualidade, acondicionamento, transporte e entrega em condições adequadas para o consumo, possuindo impacto direto na saúde e na segurança alimentar dos usuários.

A exigência justifica-se, ainda, pelo atendimento aos usuários dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS II, CAPS AD e CAPS IJ) e do Centro de Atendimento Especializado em Transtorno do Espectro Autista (CASTEA), públicos que demandam alimentação segura, adequada e fornecida de forma contínua, tornando imprescindível que a futura contratada demonstre experiência prévia na execução de serviços compatíveis com o objeto da contratação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

A exigência restringe-se à comprovação de experiência em parcela de maior relevância do objeto, observando os princípios da proporcionalidade, da razoabilidade e da competitividade, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

Para fins de qualificação técnica, a licitante deverá apresentar, no mínimo, um atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução satisfatória de serviços compatíveis em características com o objeto desta contratação, consistentes no preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas, demonstrando experiência na execução de serviços de alimentação coletiva, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

i. **Indicação ou vedação de marcas/modelos:** Não há indicação de marcas para os insumos, sendo exigidas apenas as características essenciais de qualidade, segurança e adequação ao consumo, de modo a assegurar ampla competitividade entre os fornecedores.

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 – Contratação de empresa prestadora de serviço de alimentação, compreendendo o preparo, fornecimento, acondicionamento e entrega de refeições prontas aos usuários dos serviços ofertados pela Prefeitura Municipal de Montenegro, por meio de Sistema de Registro de Preços:

a.1) Viabilidade de mercado: Verifica-se que há ampla disponibilidade de empresas no mercado aptas a prestar serviços de fornecimento de refeições prontas, incluindo alimentação coletiva para órgãos públicos, unidades de saúde, escolas e instituições similares. Trata-se de serviço comum, amplamente ofertado por empresas especializadas, que possuem estrutura técnica, operacional e sanitária adequada para execução do objeto, incluindo preparo, transporte e distribuição de alimentos conforme normas vigentes.

A adoção do Sistema de Registro de Preços contribui para ampliar a competitividade, permitindo a participação de diferentes fornecedores e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública. Dessa forma, conclui-se que a solução pretendida apresenta viabilidade de mercado, com número suficiente de fornecedores capazes de atender à demanda, não havendo restrições relevantes à competitividade do certame

a.2) Viabilidade econômica: O Sistema de Registro de Preços (SRP) atende aos princípios da eficiência e da economicidade, promovendo vantagens à Administração ao reduzir a necessidade de múltiplas licitações. O sistema assegura maior agilidade nas aquisições, aumento da competitividade entre os licitantes e eliminação de problemas relacionados ao armazenamento de grandes quantidades de produtos. Adicionalmente, o SRP não obriga a Administração à aquisição integral do quantitativo registrado, permitindo contratações eventuais conforme a demanda e conferindo flexibilidade na execução orçamentária e financeira.

A pesquisa de preços, contendo valores unitários e totais, demonstrou que os valores orçados são compatíveis com os praticados pelo mercado, conforme levantamento realizado em bancos de preços eletrônicos, em consonância com o Decreto Municipal nº 8.749/2022, que dispõe sobre os procedimentos administrativos de pesquisa de preços no âmbito do Município de Montenegro.

a.3) Viabilidade operacional: A contratação mostra-se operacionalmente viável, considerando que o serviço de fornecimento de refeições prontas é amplamente executado por empresas especializadas, que dispõem de estrutura física, recursos humanos qualificados e logística adequada para atendimento da demanda.

A execução do objeto não exige adaptações significativas por parte da Administração, sendo compatível com a rotina dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), que já possuem organização para recebimento e distribuição das refeições aos usuários.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

A utilização do Sistema de Registro de Preços permite maior flexibilidade na gestão dos quantitativos, possibilitando ajustes conforme a demanda real de atendimentos, sem prejuízo à continuidade do serviço.

Além disso, a definição de requisitos técnicos, sanitários e operacionais no processo de contratação assegura que o serviço seja prestado com qualidade, regularidade e segurança alimentar. Dessa forma, conclui-se que a solução proposta é operacionalmente viável, atendendo às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de forma eficiente e contínua.

Sob o aspecto logístico e administrativo, o SRP reduz a necessidade de espaço para armazenamento centralizado, otimiza o planejamento das entregas e favorece a continuidade do atendimento, sem prejuízo à economicidade e à segurança alimentar.

Produto	Qtde	Valor Estimado Unit.	Valor Estimado Total
Fornecimento de almoço com cardápio variado, adulto, conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	10.620	R\$ 26,17	R\$ 277.925,40
Fornecimento de almoço com cardápio variado, infantil, conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	5.000	R\$ 18,32	R\$ 91.600,00
Fornecimento de lanche da manhã ou da tarde adulto conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	32.620	R\$ 15,15	R\$ 494.193,00
Fornecimento de lanche da manhã ou da tarde infantil conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.6 do Termo de Referência.	20.000	R\$ 10,61	R\$ 212.200,00

b) Solução 2 – Execução direta pela Administração Pública, por meio da implantação de cozinha própria para preparo das refeições destinadas aos pacientes atendidos nos CAPS:

b.1) Viabilidade de mercado: A execução direta do serviço, por meio da implantação de cozinha própria, não se caracteriza como uma solução dependente de mercado fornecedor, uma vez que sua operacionalização ocorre internamente pela Administração Pública. No entanto, sua viabilidade está condicionada à disponibilidade, no mercado, de fornecedores para aquisição de equipamentos, insumos alimentícios e contratação de recursos humanos qualificados. Embora esses itens sejam amplamente disponíveis, a necessidade de múltiplas contratações e processos licitatórios distintos pode aumentar a complexidade e o tempo de implementação. Além disso, a fragmentação das aquisições pode comprometer a eficiência e a padronização do serviço, quando comparada à contratação integrada de empresa especializada. Dessa forma, embora exista disponibilidade de mercado para os insumos e recursos necessários, a execução direta mostra-se menos eficiente sob a ótica de mercado, em razão da necessidade de diversas contratações e maior complexidade administrativa.

b.2) Viabilidade econômica: A implementação demandaria elevados investimentos iniciais, incluindo adequação de espaço físico conforme normas sanitárias, aquisição de equipamentos, mobiliário e estrutura de armazenamento. Além disso, implicaria custos fixos contínuos, como contratação e manutenção de recursos humanos, aquisição de gêneros alimentícios, despesas com energia, água, manutenção de equipamentos e gestão operacional. Destaca-se ainda que, diferentemente da contratação por Sistema de Registro de Preços, a execução direta reduz a



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

flexibilidade de ajuste à demanda, podendo gerar ociosidade de recursos ou desperdícios, especialmente diante de variações no número de atendimentos. Dessa forma, conclui-se que a execução direta apresenta maior custo global e menor eficiência econômica, sendo considerada menos vantajosa em comparação à terceirização do serviço.

b.3) Viabilidade operacional: A execução direta do serviço, por meio da implantação de cozinha própria para preparo das refeições destinadas aos pacientes dos CAPS, é tecnicamente possível, porém apresenta baixa viabilidade operacional no cenário atual. Sua implementação demandaria a disponibilização ou adequação de espaço físico conforme normas sanitárias, aquisição de equipamentos específicos, estrutura de armazenamento adequada e a contratação de equipe multiprofissional (nutricionista, cozinheiros e auxiliares), além da organização de processos de compra, controle de estoque e produção de alimentos. Adicionalmente, a operação contínua exigiria gestão permanente de recursos humanos, manutenção de equipamentos, controle rigoroso de qualidade e cumprimento das exigências da vigilância sanitária, o que aumenta a complexidade administrativa e o risco de descontinuidade do serviço em casos de afastamentos de pessoal ou falhas operacionais. Outro fator relevante é o tempo necessário para estruturação completa do serviço, o que pode comprometer o atendimento imediato da demanda. Dessa forma, embora possível, a execução direta apresenta maior complexidade operacional, custos indiretos elevados e riscos à continuidade e regularidade do fornecimento, sendo considerada menos viável operacionalmente em comparação à contratação de empresa especializada.

c) Solução 3 – Contratação de estabelecimentos locais (restaurantes ou similares) para fornecimento de refeições por demanda, por meio de credenciamento ou instrumento similar.

c.1) Viabilidade de mercado: A contratação de estabelecimentos locais, como restaurantes e similares, para fornecimento de refeições por demanda apresenta viabilidade de mercado, considerando a existência de diversos fornecedores no ramo de alimentação aptos a atender o objeto. O modelo de credenciamento possibilita a participação de múltiplos prestadores, ampliando a concorrência e favorecendo a inclusão de micro e pequenas empresas, além de estimular a economia local. Em geral, há disponibilidade de estabelecimentos com capacidade de fornecimento regular de refeições prontas. Entretanto, a viabilidade está condicionada ao interesse dos estabelecimentos em aderir ao credenciamento e à sua capacidade de atender aos requisitos técnicos, nutricionais e sanitários exigidos pela Administração. Também pode haver variação na oferta conforme a localização das unidades e a estrutura dos fornecedores. Dessa forma, conclui-se que a solução apresenta viabilidade de mercado, com potencial de ampla participação, desde que sejam estabelecidos critérios claros e adequados para habilitação e execução do serviço.

c.2) Viabilidade econômica: A contratação de estabelecimentos locais, como restaurantes e similares, para fornecimento de refeições por demanda, por meio de credenciamento, apresenta viabilidade econômica, especialmente pela possibilidade de pagamento conforme o consumo efetivo, evitando desperdícios e reduzindo custos com ociosidade. Esse modelo dispensa investimentos por parte da Administração em infraestrutura, equipamentos e recursos humanos, reduzindo custos fixos e transferindo aos credenciados a responsabilidade pela produção das refeições. Além disso, a contratação de múltiplos fornecedores pode estimular a competitividade indireta e favorecer preços compatíveis com o mercado local. Contudo, a Administração deverá estabelecer critérios adequados de remuneração para evitar variações excessivas de preços e garantir equilíbrio econômico-financeiro. Ressalta-se que podem ocorrer custos adicionais relacionados à gestão, fiscalização e controle da execução contratual, especialmente quanto à padronização das refeições e ao cumprimento das exigências nutricionais e sanitárias.

c.3) Viabilidade operacional: A contratação apresenta viabilidade operacional, considerando a descentralização do fornecimento das refeições e a utilização de estrutura já existente dos fornecedores. Esse modelo reduz a necessidade de logística por parte da Administração, especialmente no que se refere ao preparo, transporte e armazenamento dos alimentos, transferindo essas responsabilidades aos estabelecimentos credenciados. Contudo, a operacionalização exige organização e controle rigorosos, incluindo a gestão dos credenciados, definição de fluxos de solicitação e fornecimento, controle de consumo por paciente e fiscalização contínua quanto à qualidade, condições higiênico-sanitárias e adequação nutricional das refeições. Além disso, pode haver desafios relacionados à padronização do



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

serviço, à regularidade do atendimento e à compatibilidade com a rotina dos CAPS, exigindo alinhamento prévio com os estabelecimentos participantes.

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

A possibilidade de execução direta pela Administração Pública, por meio da implantação de cozinha própria para preparo das refeições destinadas aos pacientes atendidos nos serviços, envolveria a disponibilização de estrutura física adequada, aquisição de equipamentos, contratação de equipe técnica (cozinheiros, auxiliares e nutricionista), além da compra e gestão de insumos alimentícios. Embora essa alternativa possibilite maior controle direto sobre o processo produtivo, apresenta maior complexidade operacional e custos iniciais elevados, incluindo adequação às normas sanitárias, manutenção contínua da estrutura e gestão de recursos humanos. Adicionalmente, há risco de descontinuidade do serviço em casos de afastamentos de pessoal, falhas no abastecimento ou limitações logísticas, o que pode comprometer o atendimento aos usuários. Dessa forma, embora viável, a execução direta mostra-se menos vantajosa em comparação à terceirização por meio de Sistema de Registro de Preços, especialmente sob os aspectos de eficiência, economicidade e continuidade do serviço.

A contratação de estabelecimentos locais (restaurantes ou similares) para fornecimento de refeições por demanda, por meio de credenciamento ou instrumento similar disponibilizaria aos usuários dos CAPS refeições prontas adquiridas diretamente de fornecedores locais previamente habilitados, podendo utilizar mecanismos como vales/refeições ou fornecimento programado. Essa solução pode favorecer a dinamização da economia local, ampliar a rede de fornecedores e oferecer maior diversidade alimentar. Além disso, reduz a necessidade de estrutura logística própria para transporte e armazenamento. Entretanto, essa alternativa apresenta desafios quanto à padronização nutricional, controle higiênico-sanitário, fiscalização dos serviços prestados e adequação às necessidades específicas dos pacientes, exigindo maior rigor na gestão e acompanhamento dos contratos. Dessa forma, embora viável, essa solução demanda mecanismos robustos de controle e fiscalização, podendo apresentar maior complexidade na garantia da qualidade e uniformidade do serviço quando comparada à contratação centralizada de empresa especializada.

A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) mostra-se mais vantajosa quando comparada às demais alternativas. O SRP garante padronização das refeições, melhor controle sanitário e maior facilidade de gestão contratual. Além disso, permite flexibilidade na contratação conforme a demanda, evitando desperdícios. Em comparação, o credenciamento de estabelecimentos locais apresenta maior dificuldade de controle e padronização, enquanto a cozinha própria exige altos custos e maior complexidade operacional. Diante dos aspectos analisados, o Sistema de Registro de Preços apresenta-se como a solução mais eficiente, econômica e segura, garantindo padronização, qualidade, facilidade de gestão e continuidade no atendimento aos pacientes dos serviços, sendo, portanto, a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública.

6. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.

Entre os possíveis impactos ambientais identificados para essa contratação, destacam-se principalmente relacionados à geração de resíduos sólidos, consumo de recursos naturais e logística de transporte.

A produção de resíduos, especialmente embalagens descartáveis, o consumo de água e energia no preparo das refeições e a emissão de poluentes decorrentes do transporte dos alimentos até as unidades.

Entretanto, tais impactos podem ser mitigados mediante a exigência de boas práticas ambientais por parte da contratada, como utilização de embalagens sustentáveis ou reutilizáveis, correta destinação de resíduos, redução do desperdício de alimentos, otimização das rotas de entrega e adoção de processos produtivos mais eficientes.

7. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

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 1 para a contratação de empresa com fornecimento de refeições para atendimento dos usuários dos serviços prestados pela Prefeitura Municipal de Montenegro.

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

Montenegro, 14 de agosto de 2026.

Patricia Teresinha Wille

Nutricionista

Responsável pela Elaboração

Daiana Gallas Gross

Diretora de Saúde Mental

Responsável pela Elaboração

Andréia Coitinho da Costa

Secretária Municipal de Saúde

Autoridade Responsável