



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

A aquisição de refeições prontas é necessária para atender os apenados que executam atividades externas, operacionais ou em locais sem estrutura adequada para preparo e consumo de alimentos.

Além disso, a contratação visa garantir o atendimento de demandas eventuais da Administração Municipal em situações decorrentes de eventos climáticos adversos, quando houver necessidade de fornecimento de alimentação a pessoas desabrigadas, desalojadas ou às equipes de apoio envolvidas nas ações de atendimento.

A ausência desse fornecimento pode comprometer a execução das atividades desenvolvidas pelos apenados, a continuidade dos serviços públicos e a capacidade de resposta do Município em situações excepcionais.

Dessa forma, a aquisição mostra-se necessária para assegurar o fornecimento de alimentação adequada, contribuindo para a manutenção das atividades operacionais e para o atendimento das demandas municipais quando necessário.

Problema a ser resolvido

O Município necessita assegurar o fornecimento de alimentação pronta, em condições sanitárias adequadas e nos horários compatíveis com as atividades desenvolvidas pelas Secretarias participantes. A demanda decorre, principalmente, da necessidade de atender pessoas que executam atividades externas, operacionais ou em locais sem estrutura apropriada para preparo e consumo de alimentos, inclusive apenados vinculados às frentes de trabalho municipais.

Também poderá haver demanda excepcional de alimentação durante eventos climáticos adversos ou outras situações formalmente caracterizadas, para atendimento de pessoas desabrigadas, desalojadas e equipes mobilizadas nas ações de resposta e apoio.

A ausência de fornecimento organizado e disponível conforme a demanda pode comprometer a permanência das equipes em campo, a execução das atividades operacionais, a regularidade do atendimento público e a resposta municipal a situações excepcionais.

Público diretamente impactado

São diretamente impactados os apenados que executam atividades em benefício do Município, os servidores e equipes que atuam em atividades externas das Secretarias participantes e, em situações excepcionais formalmente caracterizadas, as pessoas desabrigadas, desalojadas e os agentes públicos ou colaboradores mobilizados para atendimento emergencial.

De forma indireta, é beneficiada a população usuária dos serviços municipais, especialmente quando a alimentação fornecida contribui para a continuidade das atividades de manutenção urbana, serviços rurais, atendimento social, ações de saúde, educação, meio ambiente, cultura e demais serviços públicos envolvidos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Impactos da não contratação

A não realização da contratação poderá ocasionar interrupções ou redução da eficiência das atividades externas e operacionais, deslocamentos desnecessários das equipes para realização de refeições, dificuldade de organização das frentes de trabalho e prejuízo à continuidade dos serviços públicos.

Em situações excepcionais, a inexistência de instrumento contratual apto ao fornecimento de alimentação poderá reduzir a capacidade de resposta da Administração no acolhimento de pessoas afetadas e no apoio às equipes mobilizadas. Poderá ainda haver fornecimento improvisado, com menor controle sobre qualidade, quantidade, condições sanitárias, entrega e fiscalização.

Situação atual da Administração

A contratação anterior destinada ao fornecimento de refeições prontas foi afetada pela desistência da empresa detentora da Ata de Registro de Preços, evidenciando a necessidade de restabelecer solução ordinária que permita o atendimento das demandas das Secretarias participantes.

O Município possui demanda estimada de 13.300 lanches e 37.674 refeições prontas, totalizando 50.974 unidades, com fornecimento parcelado conforme solicitações das unidades demandantes. A necessidade abrange diferentes locais de entrega e quantitativos variáveis, o que recomenda a adoção de Sistema de Registro de Preços, desde que a estimativa esteja acompanhada de memória de cálculo, histórico de consumo e justificativas específicas de cada Secretaria participante.

A contratação deverá prever mecanismos de controle diário das quantidades solicitadas e recebidas, critérios de aceitação e rejeição, substituição tempestiva de refeições desconformes, fiscalização sanitária e medidas de contingência para evitar descontinuidade do fornecimento.

Resultados pretendidos

Pretende-se assegurar o fornecimento regular, seguro e fiscalizável de lanches e refeições prontas às pessoas atendidas pela contratação, nos locais e horários definidos pelas Secretarias participantes. A solução deverá contribuir para a continuidade das atividades externas e operacionais, evitando paralisações, deslocamentos desnecessários e prejuízos à execução dos serviços públicos.

Busca-se também padronizar os requisitos mínimos de qualidade, composição, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, fortalecendo o controle sanitário e a responsabilização da contratada. Os resultados poderão ser avaliados pelo acompanhamento das entregas realizadas, das quantidades efetivamente recebidas, dos registros de inconformidades, das substituições efetuadas, da regularidade do fornecimento e da inexistência de interrupções atribuíveis à falta de alimentação.

1.1. ÁREA DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Viação e Serviços Urbanos

LOTE	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	GP	GP/DTT	SMDECT	SMDR	SMED	SMDSCH	SMMA	SMS	SMVSU	TOTAL
------	------	-------------------	-----------	----	--------	--------	------	------	--------	------	-----	-------	-------

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

1	1	UN	Lanche (sanduíche natural) (pão de sal de 50g) com alface, tomate, 2 fatias de queijo mussarela 25g cada, 2 fatias de presunto 25g e uma garrafa de água mineral natural com ou sem gás de 500 ml.	2.000	0	500	200	0	10.000	0	0	600	13.300
2	1	UN	Refeição pronta - 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.	2.000	1.550	2.200	2.000	2.300	10.000	624	1.000	16.000	37.674
Total				4.000	1.550	2.700	3.200	2.300	20.000	624	1.000	19.600	50.974

1.2. ÁREAS PARTICIPANTES E DESCRITIVO DAS QUANTIDADES:

Legenda:

GP: Gabinete do Prefeito
SMDECT: Secretaria Municipal de Desporto, Cultura e Turismo
SMDR: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
SMED: Secretaria Municipal de Educação
SMDESCH: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação
SMMA: Secretaria Municipal de Meio Ambiente
SMS: Secretaria Municipal da Saúde
SMVSU: Secretaria Municipal de Viação e Serviços Urbanos

1.3. NECESSIDADE DE PARCELAMENTO:☒ **SIM, justificativa:**☐ **NÃO, justificativa:**

O fornecimento poderá ser parcelado, tendo em vista que contratação de empresas distintas não prejudica a logística, a qualidade, o controle sanitário, o recebimento ou a gestão da contratação.

1.4. SE TRATA DE UMA CONTRATAÇÃO CORRELATA OU INTERDEPENDENTE:☒ **SIM, indique a qual contratação está vinculada (nº do processo/objeto):** Processo 10.886/2026 – Aquisição emergencial de refeições prontas.☐ **NÃO.****1.5. INDICAÇÃO DA PREVISIBILIDADE DE AQUISIÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL:**



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

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 48** desse documento, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

2. ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

Na contratação anterior, verificou-se que o fornecimento de refeições prontas era necessário para assegurar a continuidade das atividades externas e operacionais das Secretarias participantes. Contudo, a desistência da empresa detentora da Ata de Registro de Preços evidenciou a necessidade de reforçar os mecanismos de gestão de riscos e de contingência da contratação.

Como aperfeiçoamentos para a nova contratação, deverão ser previstos critérios objetivos de qualidade das refeições, controle diário das quantidades efetivamente entregues, possibilidade de rejeição imediata de refeições em desconformidade, obrigação de substituição em prazo compatível com o horário de consumo e exigência de condições sanitárias adequadas no preparo, acondicionamento e transporte.

A contratação ordinária em andamento deverá avaliar mecanismos que reduzam o risco de descontinuidade futura, sem prejuízo da ampla competitividade e da adequada definição das obrigações do fornecedor.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A solução deverá consistir no fornecimento de refeições prontas tipo marmitex, preparadas diariamente, entregues quentes e em condições apropriadas de higiene, conservação e consumo.

Cada refeição deverá observar os padrões mínimos de composição definidos no Termo de Referência, contemplando arroz, feijão, carne de primeira qualidade, guarnição e salada acondicionada separadamente. As carnes deverão ser isentas de partes impróprias ao consumo, não sendo admitida sua substituição por produtos de preparo instantâneo ou embutidos, ressalvada a linguiça suína na frequência máxima definida no Termo de Referência.

A contratada deverá preparar as refeições em estabelecimento próprio, regularmente licenciado pela Vigilância Sanitária competente, observando as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC Anvisa nº 216/2004, além das exigências sanitárias municipais aplicáveis.

O tempo entre o preparo, a montagem e a entrega das refeições não poderá ultrapassar três horas. As entregas deverão ocorrer diariamente, no horário definido pela Administração, nos locais indicados pelas Secretarias participantes.

Não será admitida a subcontratação do objeto. A execução envolve atividades diretamente relacionadas ao preparo, acondicionamento, transporte e entrega de alimentos, exigindo controle sanitário, rastreabilidade e responsabilização integral da contratada. A vedação à subcontratação visa garantir a qualidade dos serviços prestados, facilitar a fiscalização contratual e evitar a transferência de responsabilidades que possam comprometer a segurança alimentar dos usuários.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Não será exigida garantia contratual para fiel cumprimento do contrato. Considerando a natureza comum do objeto, a execução parcelada mediante solicitações da Administração, o pagamento vinculado ao efetivo fornecimento e a possibilidade de fiscalização contínua das entregas, entende-se que os riscos da contratação são reduzidos e não justificam a imposição de garantia, em observância aos princípios da proporcionalidade e da competitividade.

Não se aplica assistência técnica ao objeto contratado, uma vez que se trata de fornecimento de refeições prontas para consumo imediato. Entretanto, a contratada deverá garantir a qualidade, a segurança alimentar e a conformidade dos produtos entregues, responsabilizando-se pela substituição imediata das refeições rejeitadas pela fiscalização em razão de inadequações sanitárias, quantitativas ou qualitativas.

A Administração poderá realizar inspeções no estabelecimento da contratada durante a vigência da contratação, com a finalidade de verificar as condições de preparo, armazenamento, acondicionamento e transporte dos alimentos. Também serão realizadas vistorias no momento do recebimento das refeições, para conferência das quantidades, da qualidade dos alimentos e das condições sanitárias das embalagens, podendo ser rejeitados os produtos em desconformidade com as especificações contratuais.

Será exigida a apresentação de Alvará Sanitário vigente, expedido pela autoridade competente, compatível com a atividade de preparo e fornecimento de refeições prontas. A exigência fundamenta-se na necessidade de garantir o atendimento às normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais regulamentações locais, assegurando a proteção da saúde dos consumidores e a regularidade da atividade econômica exercida.

Não será exigida a apresentação de amostras ou protótipos previamente à contratação. Considerando a natureza do objeto, a avaliação da qualidade poderá ser realizada diretamente durante o recebimento das refeições, mediante fiscalização das características, composição, acondicionamento, temperatura e condições sanitárias dos produtos entregues. A exigência de amostras, neste caso, não se mostra necessária nem proporcional.

Não será exigida qualificação econômico-financeira além daquela prevista na legislação aplicável. Considerando a natureza comum do objeto, a ausência de elevada complexidade técnica, a execução parcelada, o pagamento condicionado ao efetivo fornecimento e o valor individual das entregas, entende-se que a exigência de índices econômicos ou demonstrações financeiras adicionais poderia restringir indevidamente a competitividade, sem trazer benefícios proporcionais à segurança da contratação.

Não será exigido Atestado de Capacidade Técnica. O objeto possui características comuns e amplamente disponíveis no mercado, podendo sua adequada execução ser demonstrada por meio da regularidade sanitária da empresa e dos demais documentos de habilitação exigidos. A exigência de atestado, neste caso, não se mostra indispensável para assegurar a execução satisfatória do contrato e poderia restringir a competitividade do certame.

Não haverá indicação ou vedação de marcas, fabricantes ou modelos específicos. As especificações do objeto foram definidas com base em características técnicas e requisitos mínimos de qualidade necessários ao atendimento da demanda da Administração, garantindo ampla concorrência entre os fornecedores e observando os princípios da isonomia, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa. Somente serão aceitos produtos que atendam integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência e à legislação sanitária vigente.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Foram consideradas as alternativas disponíveis para assegurar a alimentação da mão de obra prisional e, quando houver emergência efetivamente caracterizada, das pessoas acolhidas e dos agentes mobilizados durante o período de transição até o restabelecimento da contratação ordinária.

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

a) Solução 1: Aquisição de Refeições prontas.

a.1) Viabilidade de mercado: *A solução apresenta viabilidade de mercado, considerando a existência de restaurantes, cozinhas industriais e empresas especializadas no preparo e fornecimento de refeições prontas aptas a atender a demanda do Município. Contratações semelhantes são amplamente realizadas por órgãos públicos municipais, estaduais e federais, demonstrando a disponibilidade de fornecedores com capacidade técnica e operacional para execução do objeto.*

a.2) Viabilidade econômica: *A solução apresenta viabilidade econômica, uma vez que os custos estão concentrados no fornecimento efetivo das refeições demandadas pela Administração, sem necessidade de investimentos públicos em estrutura física, equipamentos, veículos, contratação de pessoal especializado ou aquisição de insumos alimentícios. O valor estimado preliminar da solução foi obtido com base em contratações similares realizadas por órgãos públicos e em levantamentos preliminares de mercado, sendo a pesquisa formal de preços realizada posteriormente na elaboração do Termo de Referência.*

a.3) Viabilidade operacional: *A solução é operacionalmente viável, pois a Administração já possui estrutura adequada para gerenciamento, solicitação e fiscalização das entregas. Não há necessidade de adaptações físicas ou tecnológicas significativas para sua implementação. As Secretarias participantes dispõem de servidores aptos a realizar o controle das solicitações, conferência dos quantitativos entregues e fiscalização contratual. Dessa forma, a solução é plenamente compatível com a estrutura administrativa existente.*

b) Solução 2: Produção direta das refeições pelo Município.

b.1) Viabilidade de mercado: *A solução possui viabilidade de mercado, pois existem estabelecimentos do ramo de alimentação coletiva, restaurantes e empresas de fornecimento de refeições prontas potencialmente aptos a atender à demanda, observadas as condições de habilitação e regularidade sanitária.*

b.2) Viabilidade econômica: *A solução apresenta baixa viabilidade econômica, pois demandaria investimentos em cozinha industrial, equipamentos de preparo e armazenamento, utensílios, veículos para transporte, contratação ou disponibilização de equipe especializada, aquisição contínua de insumos e manutenção da estrutura operacional. Tais custos tendem a ser superiores aos observados na contratação de empresa especializada.*

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

b.3) Viabilidade operacional: A solução não se mostra operacionalmente viável no cenário atual. O Município não dispõe de cozinha estruturada, equipamentos específicos, pessoal técnico qualificado, controle sanitário próprio e logística necessária para produção e distribuição diária das refeições. Sua implantação demandaria adaptações estruturais, capacitação de pessoal e investimentos incompatíveis com a necessidade imediata de atendimento da demanda.

Serviço	Quant.	Valor Estimado Unit.	Valor Estimado Total
Lanche (sanduiche natural) (pão de sal de 50g) com alface, tomate, 2 fatias de queijo mussarela 25g cada, 2 fatias de presunto 25g e uma garrafa de água mineral natural com ou sem gás de 500 ml.	13.300	R\$ 7,64	R\$ 101.612,00
Refeição pronta - 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	37.674	R\$ 26,79	R\$ 1.009.286,46

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

Após a análise das alternativas, verifica-se que a **Solução 1 – fornecimento de refeições prontas por empresa especializada** é a que apresenta a melhor combinação de viabilidade de mercado, econômica e operacional, atendendo de forma adequada às necessidades da Administração. Definida a solução, a forma de contratação mais adequada é o **Sistema de Registro de Preços**, em razão da demanda variável e do fornecimento parcelado ao longo da vigência contratual.

Tipo do Item	
<u>Material de Consumo</u> ()	<u>Equipamento/Material Permanente</u> ()
<u>Serviço Continuado</u> ()	<u>Serviço Não Continuado</u> (x)
<u>Obra</u> ()	<u>Serviço de Engenharia</u> ()

6. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

Os impactos ambientais relacionados à contratação decorrem principalmente da geração de resíduos de embalagens descartáveis e de eventuais sobras de alimentos.

Como medidas mitigadoras, a contratada deverá utilizar embalagens adequadas ao acondicionamento das refeições, preferencialmente com menor impacto ambiental e compatíveis com as exigências sanitárias. Deverá também adotar práticas que reduzam desperdícios no preparo e na montagem das refeições.

A Administração realizará controle dos quantitativos efetivamente solicitados e recebidos, buscando evitar pedidos superiores à necessidade diária das equipes. As embalagens e resíduos gerados após o consumo deverão observar os procedimentos municipais de segregação e destinação ambientalmente adequada.

7. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações e justificativas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, declara-se viável a contratação por meio de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Refeições prontas.

A solução escolhida apresenta viabilidade de mercado, econômica e operacional, desde que o processo seja instruído com a formalização da emergência, a justificativa dos quantitativos, a pesquisa de preços, a demonstração da compatibilidade orçamentária e a comprovação da regularidade do fornecedor.

Montenegro, 25 de setembro de 2026.

Eduarda da Rosa Soares

Chefe de Turma

Responsável pela Elaboração

Tiago Machado

Secretário Municipal de Viação e Serviços Urbanos

Autoridade Responsável