ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - Indicação do objeto que se pretende contratar

1.1 - Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva, pelo período de 12 (doze) meses, para prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, no Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, mão de obra, supervisão e treinamento de pessoal, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios disponibilizados e demais atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular, conforme solução definida neste estudo técnico preliminar.

2 - Descrição da necessidade

2.1 - O Município de Guaranésia/MG apresenta necessidade de implantar e operacionalizar o Restaurante Popular, equipamento público voltado à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. A relevância da demanda consiste em assegurar à população o acesso a refeições adequadas e saudáveis, preparadas em conformidade com as normas sanitárias vigentes, contribuindo para que a atuação estatal se traduza em proteção efetiva ao direito humano à alimentação adequada. Trata-se, portanto, de enfrentar situação de insegurança alimentar que incide com maior intensidade sobre grupos em situação de vulnerabilidade, mediante ação organizada e contínua do Poder Público.

2.2 - A implantação do Restaurante Popular integra-se às Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional e de Assistência Social, com a finalidade de ampliar o alcance das ações municipais junto à população, especialmente aquela em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar. Para tanto, faz-se necessária a disponibilização regular de refeições do tipo almoço, considerando que o acesso à alimentação adequada constitui elemento relevante para o enfrentamento da insegurança alimentar e para o fortalecimento da política pública municipal. Considerando a complexidade operacional inerente ao funcionamento do Restaurante Popular, que abrange aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios, elaboração de cardápios, preparo e distribuição das refeições, gestão de equipe, controle higiênico-sanitário e demais atividades necessárias à operacionalização do serviço, a Administração demanda capacidade executiva contínua e especializada, necessária à conformidade sanitária, à eficiência do processo produtivo e à regularidade do atendimento ao público.

2.3 - O não enfrentamento dessa necessidade compromete a viabilidade do funcionamento regular do Restaurante Popular, reduzindo a efetividade das políticas públicas voltadas à proteção social e à promoção da segurança alimentar. Sem a contratação de empresa apta a executar adequadamente as atividades operacionais inerentes ao serviço de alimentação coletiva, aumenta-se o risco de interrupções no fornecimento das refeições, inadequações no

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

fluxo de produção e distribuição e fragilização dos controles higiênico-sanitários, com potencial prejuízo à qualidade e à segurança do atendimento prestado aos usuários. Ademais, a ausência de solução operacional adequada poderá limitar a capacidade de atendimento do equipamento público e, consequentemente, o acesso da população às refeições disponibilizadas pelo Município.

2.4 - Diante desse cenário, a contratação configura-se como instrumento adequado para viabilizar a operação contínua e regular do Restaurante Popular, assegurando a adequada prestação do serviço e a efetividade das ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social. A medida busca garantir continuidade, eficiência, qualidade e segurança na execução dos serviços de alimentação coletiva, permitindo ao Município disponibilizar à população refeições preparadas segundo padrões nutricionais e higiênico-sanitários adequados, fortalecendo a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e contribuindo para o enfrentamento da insegurança alimentar.

2.5 - Para fins de dimensionamento da contratação, estima-se capacidade de atendimento de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, constituindo esse quantitativo limite máximo diário de fornecimento, e não quantidade mínima de refeições a ser produzida, fornecida ou remunerada pelo Município.

2.6 - A execução ocorrerá de acordo com a demanda efetivamente verificada diariamente, sendo o quantitativo de refeições fornecidas objeto de controle por meio de tickets, conforme sistemática estabelecida no Termo de Referência. A remuneração da CONTRATADA pelo Município observará o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas e devidamente contabilizadas, não havendo garantia de consumo ou pagamento correspondente ao quantitativo máximo de 200 (duzentas) refeições por dia.

2.7 - Dessa forma, o quantitativo máximo diário estabelecido destina-se ao dimensionamento da capacidade operacional necessária à contratação, cabendo à CONTRATADA manter condições suficientes para atendimento da demanda até o limite previsto, sem que eventual fornecimento diário em quantidade inferior gere direito ao recebimento pela diferença entre o quantitativo efetivamente executado e o limite máximo estabelecido.

3 - Área(s) requisitante(s)

3.1 - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

4 - Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 - Da natureza dos serviços

4.1.1 - A natureza do objeto deste ETP dadas suas características, enquadra-se em serviços comuns nos termos da Lei nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, devendo, portanto, ser licitado por meio do **Pregão**, preferencialmente na forma **Eletrônica**.

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

4.2 - Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço

4.2.1 - Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

4.2.2 - A contratação caracteriza-se como serviço de natureza contínua, uma vez que se destina à administração e à operacionalização permanente do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, compreendendo a prestação diária dos serviços de alimentação coletiva, indispensáveis à manutenção das ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pela Administração Pública.

4.2.3 - A interrupção da prestação dos serviços poderá comprometer o funcionamento do Restaurante Popular, ocasionando a descontinuidade da oferta de refeições à população atendida e prejudicando a execução das políticas públicas voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional, razão pela qual a contratação demanda execução continuada, observadas as disposições dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2.4 - Justificativa dos requisitos de qualificação técnica:

4.2.4.1 Para fins de comprovação da qualificação prevista no item 17.7 do Termo de Referência, identifica-se como parcela de maior relevância técnica o preparo e fornecimento de refeições em alimentação coletiva. Essa atividade constitui a principal prestação do Restaurante Popular, pois o atendimento à população depende da capacidade da contratada de organizar a equipe, dimensionar os insumos e coordenar o preparo e o porcionamento dos alimentos, de modo a disponibilizar as 200 refeições previstas por dia no horário de atendimento e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Justifica-se a adoção do número de refeições por dia como unidade de aferição da experiência, uma vez que a capacidade operacional necessária está diretamente relacionada ao volume que deve ser preparado e servido em um mesmo período de atendimento. A comprovação de um total acumulado ao longo de semanas ou meses, sem indicação do volume diário, seria insuficiente para demonstrar a capacidade de atender à concentração da demanda, especialmente quanto ao dimensionamento da equipe e à organização dos tempos de preparo e distribuição.

Nesse contexto, exige-se a comprovação, mediante atestado de capacidade técnica, de experiência no preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 (cem) refeições diárias,

equivalentes a 50% da demanda estimada de 200 (duzentas) refeições por dia. A definição desse patamar considera o risco de que falhas no planejamento da produção resultem em atrasos ou em quantidade insuficiente de refeições durante o atendimento à população. A experiência prévia no atendimento diário de metade do volume previsto permite aferir a capacidade da licitante de coordenar essas atividades em escala compatível com a contratação, preservando a participação de prestadores que tenham executado serviços similares em volume inferior à demanda integral do Restaurante Popular

4.3 - Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

4.3.1 - O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 10 anos nos termos do art. 106 e 107 da Lei 14.133/21, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

4.4 - Sustentabilidade

4.4.1 - Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.4.1.1 - Observar os princípios de sustentabilidade contidos na Lei 14.133/2021, na Lei 12.305/10 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e demais legislações específicas, adotando ainda, na execução do objeto contratual, práticas de racionalização no uso de materiais e serviços quando cabível, com destaque:

a) utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizáveis ou biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção, conforme determina o Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA);
d) redução de resíduos, reaproveitamento e destinação adequada dos materiais recicláveis;
c) utilização de equipamentos com baixo consumo energético, de água e baixa emissão de ruído;
d) observação das normas do INMETRO;
e) racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
f) fornecer e fiscalizar o uso de todos os equipamentos de proteção individual (EPI) para os seus empregados e equipamentos de proteção coletiva (EPC) necessários, de acordo com as normas da ABNT e Portaria nº 3.214/78 do Ministério do Trabalho.

4.4.1.2 - A contratada deverá adotar boas práticas de sustentabilidade durante toda a

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

execução dos serviços, promovendo o uso racional de água, energia elétrica e demais recursos naturais, buscando minimizar desperdícios sem comprometer a qualidade dos serviços prestados.

4.4.1.3 - Os resíduos sólidos gerados durante o preparo, armazenamento e distribuição das refeições deverão ser segregados, acondicionados e destinados de forma ambientalmente adequada, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos e demais normas ambientais aplicáveis.

4.4.1.4 - Os óleos e gorduras residuais provenientes do preparo das refeições deverão receber destinação ambientalmente adequada, vedado seu descarte na rede pública de esgoto, devendo a contratada observar a legislação ambiental vigente e manter, quando exigido, os respectivos comprovantes de destinação.

4.4.1.5 - Sempre que tecnicamente viável, a contratada deverá priorizar a utilização de produtos de limpeza e materiais de consumo que apresentem menor impacto ambiental, sem prejuízo da eficiência dos procedimentos de higienização e das exigências sanitárias aplicáveis.

4.4.1.6 - A contratada deverá adotar medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos durante todas as etapas da execução dos serviços, compreendendo o recebimento, armazenamento, preparo, porcionamento e distribuição das refeições, observadas as boas práticas de manipulação de alimentos e segurança alimentar.

5 - Levantamento de Mercado

Após levantamento das alternativas disponíveis no mercado e análise das soluções usualmente adotadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública para operacionalização de Restaurantes Populares, foram identificadas as seguintes possibilidades para atendimento da necessidade apresentada:

1 - Processo Licitatório para contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação coletiva

Realização de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, destinado à contratação de

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

empresa para prestação de serviços de alimentação coletiva, compreendendo a administração, o preparo, o fornecimento e a distribuição de refeições diárias (tipo almoço), incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, supervisão técnica e demais serviços necessários ao funcionamento do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG.

2 - Processo de Adesão à Ata de Registro de Preços

Contratação mediante adesão à Ata de Registro de Preços vigente de outro órgão ou entidade da Administração Pública que contemple objeto compatível com os serviços pretendidos, desde que demonstradas a vantajosidade econômica, a compatibilidade técnica e a adequação às necessidades do Município de Guaranésia/MG.

Solução 01: Processo Licitatório

A primeira alternativa analisada consiste na realização de processo licitatório próprio, na modalidade Pregão Eletrônico, visando à contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação coletiva destinados à administração e operacionalização do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG.

Essa solução possibilita que a Administração defina, de forma objetiva, todas as especificações técnicas da contratação, contemplando as condições de execução dos serviços, os padrões mínimos de qualidade, os quantitativos estimados de refeições, os requisitos sanitários, nutricionais e operacionais, bem como as obrigações da futura contratada, observando as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

Vantagens

Como principais vantagens desta solução, destacam-se:

- ampla competitividade entre os licitantes, assegurando igualdade de condições aos interessados;

- maior transparência e publicidade do procedimento licitatório;

- possibilidade de definição integral das especificações técnicas conforme as necessidades do Município;

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

- seleção da proposta mais vantajosa para a Administração;

- maior controle da execução contratual, dos padrões de qualidade e do desempenho da contratada;

- possibilidade de estabelecer requisitos específicos relacionados à segurança alimentar, às boas práticas de manipulação de alimentos, ao controle higiênico-sanitário e à gestão operacional do Restaurante Popular;

- atendimento integral às necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

Desvantagens

Como desvantagem, identifica-se que a realização de processo licitatório demanda maior tempo para conclusão da contratação, em razão das etapas de planejamento, elaboração dos documentos técnicos, publicação do edital, recebimento e julgamento das propostas, eventual fase recursal e formalização do contrato.

Entretanto, esse prazo mostra-se plenamente justificável diante da complexidade do objeto e da necessidade de garantir uma contratação segura, eficiente e vantajosa para a Administração Pública.

Solução 02: Processo de Adesão à Ata de Registro de Preços

Outra alternativa analisada consiste na adesão à Ata de Registro de Preços de outro órgão ou entidade pública que possua objeto semelhante ao pretendido pelo Município.

Essa modalidade permite o aproveitamento de processo licitatório anteriormente realizado por outro ente público, desde que sejam observados os requisitos legais, demonstrada a vantajosidade da contratação e comprovada a compatibilidade entre o objeto registrado e as necessidades do Município de Guaranésia/MG.

Vantagens

Entre as vantagens dessa solução destacam-se:

- maior celeridade na contratação;

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

- redução de etapas administrativas;

- possibilidade de aproveitamento de preços previamente registrados;

- simplificação dos procedimentos internos.

Desvantagens

Contudo, essa alternativa apresenta limitações relevantes para o presente caso.

Os serviços destinados à operacionalização de Restaurantes Populares possuem características específicas relacionadas à estrutura física disponibilizada pela Administração, à capacidade de atendimento, ao quantitativo de refeições, às rotinas operacionais, aos equipamentos existentes, à organização da equipe de trabalho, aos procedimentos de fiscalização e às particularidades da política pública desenvolvida pelo Município.

Dessa forma, uma Ata de Registro de Preços elaborada para outro ente público poderá não contemplar integralmente as necessidades do Município de Guaranésia/MG, comprometendo a adequada execução dos serviços e restringindo a possibilidade de definição de exigências técnicas específicas voltadas ao funcionamento do Restaurante Popular.

5.2 - Conclusão Geral

Após análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a solução mais adequada para atendimento da necessidade pública consiste na realização de processo licitatório próprio, na modalidade Pregão Eletrônico, destinado à contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação coletiva voltados à administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições no Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG.

Essa alternativa proporciona maior segurança jurídica, ampla competitividade, transparência, definição precisa das especificações técnicas e melhor adequação às necessidades da Administração Pública, permitindo estabelecer requisitos compatíveis com a estrutura do Restaurante Popular, os padrões de qualidade exigidos, as normas sanitárias aplicáveis e os objetivos das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo Município.

Dessa forma, conclui-se que a realização de processo licitatório próprio representa a solução mais vantajosa para a Administração Pública, garantindo maior eficiência na execução dos

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

serviços, melhor fiscalização contratual e adequado atendimento ao interesse público.

6 - Descrição da solução como um todo

6.1 - A contratação refere-se à Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva, pelo período de 12 (doze) meses, para prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, no Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, mão de obra, supervisão e treinamento de pessoal, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios disponibilizados e demais atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

6.2 - As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, e quantitativos dos serviços objeto da contratação, foram definidos por este setor demandante, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público, do qual está identificado no final e aprova o presente instrumento e seus anexos.

6.3 - Registre-se que, especificação técnica do objeto, será tratado em tópico específico deste ETP (item 7) de modo que sua inclusão aqui seria redundante.

6.4 - A solução contempla a operacionalização integral do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, compreendendo a execução dos serviços necessários ao adequado funcionamento da unidade, observadas as normas sanitárias, nutricionais, trabalhistas, ambientais e de segurança aplicáveis à prestação dos serviços de alimentação coletiva.

6.5 - A contratada será responsável pela administração operacional dos serviços, incluindo o fornecimento dos gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, utensílios de consumo, supervisão técnica, preparo e distribuição das refeições, bem como pela adoção das medidas necessárias à manutenção da qualidade dos serviços prestados, sem prejuízo da fiscalização exercida pela Administração Municipal.

6.6 - A execução contratual deverá observar rigorosamente as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, garantindo a segurança alimentar dos usuários, o adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, o controle higiênico-sanitário das instalações, equipamentos e utensílios, bem como a correta manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

6.7 - A solução adotada visa assegurar a continuidade da prestação dos serviços públicos relacionados à promoção da segurança alimentar e nutricional, proporcionando atendimento adequado à população beneficiária, mediante a oferta de refeições produzidas em conformidade com padrões de qualidade, eficiência, economicidade e interesse público.

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

6.8 - A presente solução mostra-se adequada às necessidades da Administração Pública por permitir a centralização da gestão operacional do Restaurante Popular em uma única contratação, favorecendo maior controle da execução contratual, padronização dos serviços, eficiência administrativa e melhor fiscalização do cumprimento das obrigações assumidas pela futura contratada.

7 - Estimativa das Quantidades a serem contratadas

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	SERVIÇO DE GESTÃO DO RESTAURANTE POPULAR COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva, pelo período de 12 (doze) meses, para prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, no Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, mão de obra, supervisão e treinamento de pessoal, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios disponibilizados e demais atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular. A empresa contratada deverá cobrar do público usuário o valor de R$ 2,00 (dois reais) por refeição. O cardápio diário deverá ser constituído, obrigatoriamente, por salada, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa. A CONTRATADA deverá manter equipe mínima composta por 01 (um) nutricionista, 01 (um) auxiliar administrativo, 01 (um) cozinheiro, 01 (um) auxiliar de cozinha e 01 (um) auxiliar de serviços gerais.	UNIDADE	48.000

DA FORMA DE PAGAMENTO E DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

Os serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição das refeições serão executados de segunda a sexta-feira, exclusivamente em dias úteis, observando-se o limite máximo estimado de até 200 (duzentas) refeições diárias, o que representa a estimativa de 4.000 (quatro mil) refeições mensais e o total máximo de 48.000 (quarenta e oito mil) refeições anuais.

O pagamento devido à CONTRATADA será efetuado mensalmente, mediante a apresentação de

nota fiscal devidamente atestada pela fiscalização do contrato, calculado de acordo com o número de refeições efetivamente fornecidas e atestadas no período de apuração (mês de referência), multiplicado pelo preço unitário constante da proposta vencedora correspondente à parcela suportada pelo Município.

O valor total/global estimado para fins de cotação de preços, formação do orçamento de referência e adjudicação da presente contratação foi mensurado para o período de 12 (doze) meses, tomando-se como base o quantitativo limite estimado de até 200 (duzentas) refeições diárias.

O valor global possui caráter meramente estimativo e não representativo de obrigação de faturamento ou pagamento mínimo, ficando a remuneração mensal da CONTRATADA adstrita exclusivamente ao quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, conferidas e regularmente atestadas pela Administração Municipal.

7.1 - Metodologia de cálculo dos quantitativos

7.1.1 - O dimensionamento dos quantitativos da presente contratação foi realizado com base no planejamento para implantação do Restaurante Popular do Município de Guaranésia/MG, considerando a capacidade operacional prevista para a unidade, a demanda potencial de atendimento e a necessidade de ampliação das ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

7.1.2 - Para o dimensionamento da demanda, foram consideradas as necessidades identificadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social no âmbito das ações de Segurança Alimentar e Nutricional, a população potencialmente usuária do equipamento, a perspectiva de ampliação do acesso às refeições e a capacidade operacional projetada para o Restaurante Popular.

7.1.3 - A partir desses parâmetros, foi estabelecida capacidade de fornecimento de até 200 (duzentas) refeições diárias, do tipo almoço, constituindo esse quantitativo o limite máximo diário de atendimento, e não quantidade fixa ou mínima de refeições a serem produzidas, fornecidas ou remuneradas.

7.1.4 - Os quantitativos previstos possuem caráter estimativo e destinam-se ao dimensionamento da contratação e à elaboração das propostas pelos licitantes, não constituindo obrigação de consumo integral por parte da Administração. A execução ocorrerá conforme a demanda efetivamente verificada, até o limite máximo de 200

(duzentas) refeições por dia, sendo consideradas para fins de medição e pagamento somente as refeições efetivamente fornecidas e devidamente contabilizadas na forma estabelecida no Termo de Referência..

8 - Estimativa do Valor da Contratação

8.1 - O valor estimado da contratação é de R$ 472.800,00 (quatrocentos e setenta e dois mil e oitocentos reais).

8.2 - O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

9 - Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 - Considerando as características do objeto e observando o disposto no art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, conclui-se pela inviabilidade técnica e operacional do parcelamento da solução, tendo em vista tratar-se de prestação de serviços de alimentação coletiva de natureza integrada, compreendendo a administração, o preparo, o fornecimento e a distribuição de refeições, além da gestão operacional do Restaurante Popular, atividades que se mostram complementares e interdependentes para o adequado funcionamento da unidade.

9.2 - O desmembramento da solução foi descartado por inviabilidade técnica e operacional, uma vez que a contratação de diferentes empresas para execução das diversas etapas do serviço poderia comprometer a integração das atividades, a padronização dos procedimentos operacionais, a qualidade das refeições fornecidas, o controle higiênico-sanitário, a segurança alimentar, a fiscalização contratual e a adequada responsabilização pela execução do objeto.

9.3 - A eventual divisão da contratação poderia ocasionar conflitos de atribuições entre contratadas, dificuldades na coordenação dos serviços, aumento dos custos administrativos de fiscalização, indefinição de responsabilidades em caso de falhas na execução, além de comprometer a continuidade e a eficiência dos serviços prestados à população.

9.4 - A contratação de uma única empresa responsável pela execução integral dos serviços proporciona maior eficiência administrativa, melhor gerenciamento operacional, uniformidade na execução das atividades, padronização dos procedimentos, otimização da fiscalização contratual e maior controle sobre a qualidade dos serviços prestados, assegurando o adequado funcionamento do Restaurante Popular e o atendimento ao interesse público.

9.5 - Ressalta-se, ainda, que a adoção de solução integrada favorece a manutenção do equilíbrio

operacional entre as atividades de planejamento, aquisição de gêneros alimentícios, armazenamento, preparo, distribuição das refeições, higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como a gestão da equipe envolvida na execução dos serviços, contribuindo para a continuidade e a eficiência da prestação do serviço público.

10 - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 - **Contratações correlatas** são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser contratadas para a completa prestação do objeto principal. **Já as contratações interdependentes** são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

10.2 - Entende-se que existem contratações correlatas ao objeto da presente contratação, notadamente aquelas destinadas à disponibilização da estrutura física para funcionamento do Restaurante Popular, bem como à aquisição de equipamentos, mobiliário, utensílios e demais bens necessários à implantação da unidade.

10.2.1 - Entretanto, tais contratações possuem objetos distintos e serão conduzidas por meio de processos administrativos próprios, não se caracterizando como contratações interdependentes para fins de execução do presente contrato, uma vez que este tem por objeto exclusivamente a prestação dos serviços de alimentação coletiva, compreendendo a administração, o preparo, o fornecimento e a distribuição de refeições.

Dessa forma, embora correlatas ao projeto de implantação do Restaurante Popular, as referidas contratações não interferem na definição do objeto da presente contratação, permanecendo cada processo com escopo, planejamento e execução próprios.

11 - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, quando elaborado

11.1 - A presente contratação não consta em Plano de Contratações Anual, tendo em vista que o Município de Guaranésia/MG ainda não instituiu formalmente referido instrumento de planejamento. Ressalta-se que a ausência do Plano de Contratações Anual não impede a realização da presente contratação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e a efetiva necessidade administrativa devidamente demonstrada neste Estudo Técnico Preliminar. Registra-se, ainda, que o Plano de Contratações Anual encontra-se em fase de elaboração, com vistas ao atendimento das disposições contidas no art. 12, inciso VII e §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como ao aperfeiçoamento do planejamento das contratações públicas e da gestão orçamentária, pelo(a) Município de Guaranésia.

12 - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

12.1 - Pretende-se com esta contratação atingir os seguintes resultados:

12.1.1 - Conforme disposto no art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação visa alcançar os seguintes resultados em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos:

12.1.1.1 - Economicidade

A contratação de empresa para prestação dos serviços de alimentação coletiva permitirá à Administração concentrar, em um único contrato, a administração, o preparo, o fornecimento e a distribuição das refeições, promovendo maior racionalização dos recursos financeiros, otimização dos custos operacionais e redução das despesas decorrentes da gestão direta dos serviços, sem prejuízo da qualidade do atendimento prestado à população.

12.1.1.2 - Eficiência

A contratação possibilitará a execução contínua e organizada dos serviços, assegurando maior padronização dos procedimentos operacionais, melhor gerenciamento das atividades, cumprimento das normas sanitárias e nutricionais, além de proporcionar maior agilidade na prestação dos serviços e no atendimento aos usuários do Restaurante Popular.

12.1.1.3 - Eficácia

A contratação contribuirá para a implantação e o adequado funcionamento do Restaurante Popular, assegurando a oferta regular de refeições nutricionalmente adequadas, preparadas em conformidade com as normas sanitárias vigentes, promovendo a segurança alimentar e nutricional da população e atendendo às finalidades da política pública desenvolvida pelo Município.

12.1.1.4 - Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

A solução permitirá que a Administração concentre seus esforços na fiscalização e gestão contratual, transferindo à contratada a responsabilidade pela execução operacional dos serviços, incluindo a gestão da equipe, o fornecimento de gêneros alimentícios e insumos, o preparo e a distribuição das refeições, promovendo maior racionalidade na utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

12.1.1.5 - Fortalecimento das políticas públicas de segurança alimentar

A implantação do Restaurante Popular ampliará a capacidade de atendimento da política municipal de segurança alimentar e nutricional, proporcionando maior acesso da população a refeições de qualidade, fortalecendo as ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e contribuindo para a promoção da dignidade, da inclusão social e da melhoria das condições de vida da população atendida.

12.1.2 - Os resultados pretendidos servirão como parâmetros para avaliação da efetividade da contratação durante a execução contratual e ao seu término, possibilitando à Administração verificar o atendimento dos objetivos propostos, a qualidade dos serviços prestados, a economicidade da contratação e o cumprimento do interesse público.

13 - Providências a serem Adotadas

Conforme disposto no art. 18, § 1º, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração adotará, previamente à celebração do contrato, as seguintes providências:

13.1.1 - Estrutura Organizacional e Gestão Contratual: designação, por meio de Portaria, dos agentes públicos responsáveis pela condução do procedimento licitatório e pela gestão e fiscalização do contrato, incluindo agente de contratação, pregoeiro, equipe de apoio, gestor e fiscal do contrato, com atribuições claramente definidas para acompanhar a execução dos serviços, verificar o cumprimento das obrigações contratuais, fiscalizar a qualidade das refeições fornecidas e assegurar o atendimento às especificações constantes do Termo de Referência.

13.1.2 - Recursos Orçamentários: certificação da disponibilidade orçamentária para suportar integralmente as despesas decorrentes da contratação, observadas as dotações orçamentárias específicas e a programação financeira do Município.

13.1.3 - Estrutura Física: disponibilização do imóvel destinado ao funcionamento do Restaurante

Popular, devidamente apto à execução dos serviços, observadas as condições estruturais, sanitárias e de segurança necessárias ao adequado funcionamento da unidade.

13.1.4 - Equipamentos e Mobiliário: adoção das providências necessárias para disponibilização dos equipamentos, mobiliário, utensílios e demais bens indispensáveis ao funcionamento do Restaurante Popular, conforme planejamento realizado pela Administração Municipal.

13.1.5 - Capacitação: capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, especialmente quanto ao acompanhamento da execução dos serviços de alimentação coletiva, fiscalização dos padrões de qualidade, segurança alimentar, cumprimento das normas sanitárias e verificação das obrigações previstas no Termo de Referência.

13.2 - Os custos decorrentes das providências acima descritas foram considerados na análise que fundamentou a escolha da solução apresentada neste Estudo Técnico Preliminar.

13.3 - Para o adequado êxito da contratação, deverão ser observadas todas as etapas administrativas previstas na legislação vigente, especialmente na Lei Federal nº 14.133/2021, ajustando-se os procedimentos às peculiaridades do objeto contratado e às disposições constantes do Termo de Referência.

As etapas compreendem, dentre outras:

a) conclusão do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência;

b) elaboração da minuta do edital e da minuta do contrato;

c) certificação da disponibilidade orçamentária;

d) designação, por meio de Portaria, do agente de contratação, pregoeiro, equipe de apoio, gestor e fiscal do contrato;

e) encaminhamento do processo para análise jurídica;

f) atendimento às recomendações constantes do parecer jurídico, quando houver;

g) publicação e divulgação do edital e de seus anexos;

h) processamento do procedimento licitatório, incluindo análise das propostas, fase de lances, habilitação e julgamento;

i) homologação, adjudicação e convocação da empresa vencedora para assinatura do contrato;

j) publicação do extrato do contrato e início da execução contratual.

13.4 - Antes do início da execução contratual, a Administração deverá verificar se a estrutura física destinada ao funcionamento do Restaurante Popular encontra-se apta à prestação dos serviços, bem como se os equipamentos, mobiliário e utensílios necessários ao funcionamento da unidade encontram-se disponíveis, em condições adequadas de uso e em conformidade com as exigências legais e sanitárias aplicáveis.

14 - Possíveis Impactos Ambientais

14.1 - A execução dos serviços de alimentação coletiva poderá ocasionar impactos ambientais decorrentes, principalmente, da geração de resíduos orgânicos provenientes do preparo e consumo dos alimentos, resíduos recicláveis e rejeitos, utilização de embalagens e materiais descartáveis, geração de óleos e gorduras residuais, bem como do consumo de água e energia elétrica necessários ao funcionamento do Restaurante Popular.

14.2 - Com o objetivo de minimizar os impactos ambientais decorrentes da execução contratual, deverão ser adotadas práticas de uso racional de água, energia elétrica, gêneros alimentícios e demais insumos, buscando-se a redução de desperdícios durante as etapas de recebimento, armazenamento, preparo, porcionamento e distribuição das refeições, sem prejuízo das condições de qualidade e segurança alimentar.

14.3 - Os resíduos gerados durante a execução dos serviços deverão ser devidamente segregados, acondicionados e destinados de forma ambientalmente adequada, observando-se a natureza de cada material e as disposições da Lei Federal nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos, bem como as demais normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

14.4 - Os óleos e gorduras residuais provenientes do preparo das refeições deverão ser acondicionados adequadamente e destinados de forma ambientalmente correta, sendo vedado seu descarte diretamente na rede de esgoto, no solo ou em outros locais inadequados.

1240 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - NOVA LEI - PREGÃO ELETR. SERVIÇO CONTÍNUO - RVA - Licita Fácil

14.5 - Deverão ser adotadas medidas para redução da utilização de materiais descartáveis sempre que sua substituição for tecnicamente possível e compatível com as normas higiênico-sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, priorizando-se, quando cabível, materiais reutilizáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental.

14.6 - A contratada deverá observar, durante toda a execução contratual, as boas práticas ambientais aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva, adotando medidas destinadas à prevenção de desperdícios, à adequada gestão dos resíduos e à utilização eficiente dos recursos naturais, em consonância com os critérios de sustentabilidade estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e posteriormente detalhados no Termo de Referência.

15 - Análise de Risco

15.1 - Conforme entendimento do TCU[1] "(...) o estudo técnico preliminar já serve, naturalmente, ao gerenciamento de riscos da futura contratação". Cada elemento do ETP permite de certa forma antecipar problemas e prever oportunidades, orientando a tomada de decisão na fase de elaboração dos demais documentos, especialmente o termo de referência.

15.2 - No entanto, no presente caso, foram identificados riscos relevantes que devem ser abordados de forma separada, sendo necessário elaborar o Mapa de Risco.

16 - Declaração de Viabilidade

16.1 - Declaro(amos) viável esta contratação.

16.1.1 - Justificativa da Viabilidade

16.1.1.1 - Pelo constatado nos estudos preliminares, considera-se que a contratação é viável sob os aspectos técnico, operacional, orçamentário e econômico, observada a disponibilidade de recursos financeiros, a competitividade de mercado e a forma de contratação adotada, não se verificando óbices ao prosseguimento do processo licitatório.

Guaranésia, 17/08/2026.

Regina Aparecida Marques Pereira
Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social

DESPACHO

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas técnica apresentadas.

Guaranésia, 17/08/2026.

João Carlos Minchillo
Prefeito(a)