



SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO
FINANCEIRO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 02/2026

01. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo, produção e distribuição de refeições prontas para atendimento da população usuária do Restaurante Popular do Município de Várzea Grande/MT.

02. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade de garantir o funcionamento regular **do Restaurante Popular do município de Várzea Grande/ MT**, equipamento público integrante das políticas de segurança alimentar e nutricional, destinado a ofertar refeições balanceadas, seguras e de qualidade a preços acessível à população, especialmente aquela em situação de vulnerabilidade social. O restaurante Popular constitui importante instrumento de enfrentamento à insegurança alimentar, proporcionando acesso à alimentação adequada e contribuindo para a promoção da dignidade humana, inclusão e melhoria das condições de vida dos usuários do serviço.

Nesse contexto, torna-se necessária a contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas, garantindo o adequado funcionamento do equipamento do equipamento público, bem como a continuidade do atendimento à população usuária.

A contratação permitirá assegurar a execução adequada das atividades relacionadas ao preparo e à distribuição das refeições, considerando a necessidade de mão de obra qualificada, cumprimento das normas sanitárias vigentes e manutenção da regularidade no atendimento.

03. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A contratação está alinhada com as ações estratégicas da administração pública municipal voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional, bem como ao atendimento das demandas sociais da população em situação de vulnerabilidade.

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700





04. DESCRIÇÃO DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO

Sem a contratação do serviço especializado, o município poderá enfrentar dificuldades operacionais para manter o funcionamento regular do Restaurante Popular, ocasionando interrupção ou redução do atendimento à população.

Entre os principais problemas identificados estão:

- a) insuficiência de pessoal qualificado para preparo de refeições em grande escala;
- b) necessidade de rigoroso controle sanitário e nutricional;
- c) demanda significativa de refeições diárias;
- d) necessidade de padronização e qualidade na produção alimentar.

Dessa forma, torna-se indispensável a contratação de empresa com capacidade técnica e operacional para executar o serviço de forma eficiente e segura.

05. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a adequação execução dos serviços, a empresa contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) Possuir experiência comprovada na prestação de serviços de alimentação coletiva ou fornecimento de refeições em grande escala;
- b) Disponibilizar equipe técnica qualificada para execução dos serviços;
- c) Contar com nutricionista responsável técnico devidamente registrada no respectivo conselho profissional;
- d) Garantir o cumprimento das normas de higiene e manipulação de alimentos estabelecidas pela Vigilância Sanitária;
- e) Utilizar insumos alimentícios de qualidade e dentro do prazo de validade;
- f) Garantir preparo de refeições nutricionalmente balanceadas;
- g) Assegurar regularidade trabalhista, previdenciária e fiscal;





SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO
FINANCEIRO

- h) Disponibilizar equipamento, utensílios e materiais necessários à execução do serviço, quando aplicável;
- i) Cumprir as normas de segurança do trabalho e saúde ocupacional.

06. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa da quantidade de refeições foi elaborada com base na capacidade de atendimento do Restaurante Popular e na média de usuários atendidos.

- a) Quantidade média diária; 350 refeições
- b) Dias de funcionamento mensal: 23 dias
- c) Quantidade mensal estimada; 8.050
- d) Quantidade anual estimada: 96.600

07. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram analisadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade da administração pública:

- a) **Execução direta pelo município:** Consiste na gestão direta do serviço pela administração municipal, com aquisição de insumos, contratação de pessoal e gestão da operação. Entretanto, tal alternativa demandaria maior estrutura administrativa, ampliação do quadro de pessoal, aquisição constante de insumos e maior complexidade na gestão do serviço.
- b) **Contratação de empresa especializada:** A contratação de empresa especializada para execução das atividades de preparo, fornecimento e distribuição das refeições.
Essa alternativa permite maior eficiência operacional, especialização técnica, melhor racionalização dos recursos públicos.
- c) **Parcerias institucionais:** Outra possibilidade seria a celebração de parcerias com entidades sociais ou organizações da sociedade civil. No entanto, essa alternativa depende da existência de entidades com capacidade técnica e operacional suficiente para execução do serviço.

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700





SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO
FINANCEIRO

Diante da análise realizada, verifica-se que **a contratação de empresa especializada se apresenta como a alternativa mais adequada e eficiente para atendimento da necessidade da administração pública.**

08. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para execução integral dos serviços relacionados ao funcionamento do Restaurante Popular, compreendendo:

- a) Planejamento e elaboração de cardápios nutricionais;
- b) Aquisição de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições;
- c) Preparo das refeições em conformidade com padrões nutricionais e sanitários;
- d) Distribuição das refeições aos usuários do restaurante;
- e) Controle de qualidade alimentar e nutricional;
- f) Garantia das condições adequadas de higiene e segurança alimentar;
- g) Gestão operacional das atividades relacionadas ao serviço.

09. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação será realizada por meio de pesquisa de preços, contratos similares celebrados por outros entes públicos e sistemas oficiais de referência de preços.

- a) Valor médio por refeição: 10,85
- b) Quantidade anual estimada: 96.600
- c) Valor estimado anual: 1.048.110,00

10. INDICAÇÃO DA SOLUÇÃO MAIS VANTAJOSA

10.1. EXECUÇÃO DIRETA PELO MUNICÍPIO: Consistiria na prestação integral do serviço pelo próprio ente público, incluindo aquisição de gêneros alimentícios, contratação de pessoal, gestão de estoque, preparo de refeições, distribuição e controle nutricional, entre tanto, essa alternativa apresenta limitações relevantes tais como:

- a) necessidade de contratação de grande número de servidores ou terceirizados;
- b) aumento da estrutura administrativa para gestão operacional;
- c) maior complexidade logística para aquisição, armazenamento e controle dos alimentos;

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700





SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO
FINANCEIRO

- d) necessidade de equipamentos, manutenção e gestão contínua da cozinha industrial
- e) riscos operacionais e sanitários mais elevados;

10.2. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA: Essa alternativa consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo mão de obra, gestão operacional, preparo dos alimentos e cumprimento das normas sanitárias e nutricionais.

10.2.1. Dentre as vantagens dessa solução destacam-se:

- a) maior eficiência operacional decorrente da especialização do prestador;
- b) melhor controle de custos mediante contratação por preço unitário por refeição;
- c) garantia de padrões sanitários e nutricionais adequados;
- d) redução da necessidade de ampliação da estrutura administrativa do Município;
- e) maior previsibilidade orçamentária;
- f) possibilidade de fiscalização contratual com indicadores de qualidade e desempenho.

10.2.2. Após a análise das alternativas, conclui-se que a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições no Restaurante Popular apresenta-se como a solução mais vantajosa para a Administração Pública.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Projeto atividade	Fonte	Elemento de despesa	Reduzido
2048	01500	3.3.90.39	11010012

11. JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Considerando a natureza do objeto da contratação, que consiste na prestação de serviços comuns de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, verifica-se que a modalidade licitatória mais adequada é o **Pregão** na forma eletrônica. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o pregão é a modalidade indicada para aquisição de bens e serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700





SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO
FINANCEIRO

12. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. A fiscalização será exercida por servidor designado pela Administração, que ficará responsável por;

- a) acompanhar a execução dos serviços;
- b) verificar a qualidade das refeições;
- c) conferir o quantitativo de refeições servidas;
- d) registrar ocorrências em relatórios de fiscalização.

11.2. FISCAIS

11.2.1. Fiscal titular: Ana Carolina Rabello da Silva, CPF: 004.994.XXX-96, Matrícula: 137453, Cargo: Nutricionista.

11.2.2. Fiscal Suplente: Kátia Lúcia da Costa, CPF: 059.786.XXX-77, Matrícula: 130305, Cargo: TSAE.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados;

- a) Garantir o funcionamento regular do Restaurante Popular;
- b) Ofertar refeições adequada, balanceadas e seguras á população;
- c) Reduzir os índices de insegurança alimentar;
- d) Promover inclusão social e dignidade á população atendida;
- e) Assegurar eficiência na gestão do serviço público.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução do serviço poderá gerar resíduos orgânicos provenientes da produção das refeições, para mitigação desses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- a) Descarte adequado de resíduos alimentares;
- b) Redução do desperdício de alimentos;
- c) Separação de resíduos recicláveis;

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700



d) Uso racional de água e energia durante a execução dos serviços.

15. ANÁLISE DE RISCO

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
Interrupção do fornecimento das refeições	Média	Alto	Fiscalização contratual rigorosa e previsão de penalidade no contrato
Descumprimento de normas sanitárias	Baixa	Alto	Exigência de cumprimento das normas da vigilância Sanitária e acompanhamento técnico
Baixa qualidade das refeições	Média	Médio	Supervisão por nutricionista responsável técnico.

16. MEMÓRIA DE CÁLCULO DO QUANTITATIVO

A estimativa do quantitativo de refeições fornecidas no Restaurante Popular foi realizada com base na capacidade de atendimento da unidade, na média histórica de usuários atendidos e na projeção da demanda da população em situação de vulnerabilidade social no município. Considerando que o Restaurante Popular tem como finalidade atender trabalhadores de baixa renda, pessoas em situação de vulnerabilidade social e demais cidadãos em situação de insegurança alimentar, adotou-se como parâmetro a média diária estimada de atendimentos.

- a) Média estimada de atendimento diário: 350 refeições
- b) Dias de funcionamento semanal: 5 dias
- c) Média de dias de funcionamento mensal: 23 dias

Dessa forma, obtém-se o seguinte cálculo:

Quantidade mensal estimada

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700





SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO
FINANCEIRO

➤ 350 refeições/ dia x 23 dias = 8.050 refeições /mês

Quantidade anual estimada

➤ 8.050 refeições/mês x 12 meses = 96.600 refeições/ ano

17. DO ITEM, QUANTIDADE E CUSTO TOTAL ESTIMADO

Para fins de planejamento da contratação e definição do valor estimado, apresenta-se a descrição do item, a quantidade estimada e o custo total previsto, considerando pesquisa de preços realizada junto ao mercado, contratações similares e demais parâmetros previstos na legislação vigente. A estimativa foi elaborada com base na demanda média diária de usuários do Restaurante Popular bem como na capacidade operacional da unidade e na previsão de atendimento durante o período contratual.

Descrição do serviço	Código TCE	Unid.	Quant. Máx. Diária	Quant. Máx. Mensal (23 Dias)	Quant. Máx. Anual (12 meses)	Valor Unitário (parte usuário + Prefeitura)	Valor Total
Fornecimento de refeições no Restaurante Popular composta por prato proteico (120g a 200g), salada (80g a 100g) guarnição (80g a 150g), arroz (150g), feijão (150g), sobremesa (80g a 120g) e líquidos (200ml), conforme especificações presentes no termo de referência.	0010152	UN	350	8.050	96.600	R\$ 10,85 (3,80 pago pelo usuário e R\$ 7,05 pago pela Prefeitura de Várzea Grande-MT)	R\$ 1.048.110,00

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700





SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO
FINANCEIRO

18. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

18.1. A contratação deverá observar sempre que possível critérios de sustentabilidade ambiental e social, em conformidade com os princípios da administração pública e as diretrizes de desenvolvimento sustentável.

Nesse sentido, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- a) Incentivo à redução do desperdício de alimentos durante o preparo e distribuição das refeições;
- b) Destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos gerados no processo de produção das refeições;
- c) Separação de resíduos recicláveis sempre que possível;
- d) Uso racional de água e energia elétrica sempre que possível;
- e) Utilização de materiais e utensílios que reduzam impactos ambientais.

19. CONCLUSÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

18.1. Após a realização das análises técnicas, administrativas e operacionais apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições prontas constitui a alternativa mais adequada para atender à necessidade da Administração Pública. O levantamento realizado demonstrou que o Município não dispõe de estrutura operacional, recursos humanos especializados e logística suficiente para executar diretamente os serviços de preparo e fornecimento de refeições no âmbito do Restaurante Popular, o que inviabiliza a execução direta pela Administração.

18.2. A solução proposta também se mostra economicamente viável, considerando que a contratação por meio de processo licitatório possibilita a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, garantindo competitividade entre os fornecedores e transparências na aplicação dos recursos públicos. Diante das análises realizadas, conclui-se que a contratação pretendida atende ao interesse público, sendo tecnicamente adequada, operacional viável e economicamente vantajosa, motivo pelo qual recomenda-se o prosseguimento do processo administrativo com a elaboração do Termo de Referência e posterior realização do procedimento licitatório.

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700





SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO
FINANCEIRO

Várzea Grande- MT 14 de abril de 2026.

Ana Carolina Rabello da Silva- Matricula:137453

Nutricionista

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700

