ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Contratação de empresa para Registro de Preços para futura e eventual fornecimento de refeições prontas, tipo "marmitex", para atender as necessidades do Município.

INTRODUÇÃO

Este documento trata-se de Estudo Técnico Preliminar para a abertura de processo licitatório para contratação de empresa especializada para Registro de preços para fornecimento parcelado de refeições prontas, tipo "marmitex", para atender as necessidades do Município de Pedregulho.

1. – EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

INTEGRANTES			
FUNÇÃO NA EQUIPE	***NOME***	***E-MAIL***	***SETOR***
Requisitante	Sebastião Henrique Dalpicolo	tiao@pedregulho.sp.gov.br	Secretaria de Administração
Gestor do contrato	Luiz Leonardo Barbosa Giega	lzgiega@gmial.com	Compras
Fiscal do contrato	Isabela dos Santos Carvalho	compras@pedregulho.sp.gov.br	Dep. De Compras

2. – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Administração Municipal de Pedregulho/SP necessita contratar empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, com o objetivo de atender de forma ágil, adequada e eficaz às demandas alimentares de diversos órgãos públicos municipais.

A contratação se faz necessária em razão da realização frequente de ações sociais, atendimentos emergenciais, eventos oficiais, deslocamentos de equipes técnicas e demais atividades institucionais que exigem suporte alimentar, especialmente em locais ou situações onde não há disponibilidade imediata de alimentação.

Além disso, a necessidade contempla o fornecimento de refeições a motoristas da área da saúde, bem como aos pacientes e acompanhantes por eles transportados para tratamento médico em outros municípios, os quais, em muitos casos, permanecem longos períodos fora do domicílio e em condições que demandam alimentação adequada e no tempo oportuno.

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo embasar a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de marmitex, com retirada nos seguintes municípios:

a) **Pedregulho/SP (sede do município)**

- **Justificativa:** O fornecimento de marmitex no município-sede não se limita ao atendimento de motoristas em trânsito, mas abrange um público mais amplo, vinculado a diferentes frentes de atuação da administração pública. As refeições serão destinadas:
- **A funcionários municipais** envolvidos em atividades externas, plantões ou jornadas prolongadas;
- **A frequentadores de ações sociais** promovidas pela Prefeitura ou por órgãos vinculados, tais como campanhas de vacinação, mutirões de saúde, feiras de cidadania, entre outros;
- **A atendimentos emergenciais**, em que há necessidade de permanecer em campo ou oferecer suporte a cidadãos em situação de risco;
- **A eventos oficiais e institucionais**, como audiências públicas, fóruns de políticas públicas, formações e seminários;
- **A equipes técnicas em deslocamento**, especialmente aquelas envolvidas com visitas domiciliares, fiscalização sanitária, apoio a programas habitacionais, vigilância em saúde, entre outros;

- **E a outras situações operacionais** em que não haja disponibilidade imediata de alimentação nos locais de atuação.
- **Público-alvo:** Servidores públicos, participantes de ações sociais, equipes técnicas em missão institucional e beneficiários diretos de programas públicos.
- **Importância:** Essa previsão visa garantir suporte alimentar adequado nas situações em que a alimentação não é facilmente acessível ou comprometeria a eficiência e dignidade do serviço público prestado.

b) **Ribeirão Preto/SP** (região de referência para tratamentos de média e alta complexidade).

- **Justificativa:** Muitos pacientes são atendidos no Hospital das Clínicas da USP, Santa Casa, Hemocentro e outros. A jornada costuma ser longa, com permanência por horas.
- **Público-alvo:** Motoristas em espera, pacientes em tratamento e acompanhantes que os acompanham durante o dia todo.

c) **Franca/SP** (referência em consultas, exames e cirurgias):

- **Justificativa:** É destino frequente para atendimento especializado. Em geral, o grupo sai cedo do município de origem e retorna no final da tarde.
- **Público-alvo:** Pacientes agendados, acompanhantes e motoristas.

d) **Barretos/SP** (tratamento oncológico – Hospital de Amor):

- **Justificativa:** Os pacientes oncológicos costumam estar fragilizados e em tratamento contínuo. As refeições são essenciais para manter seu bem-estar e conforto.
- **Público-alvo:** Pacientes em tratamento, motoristas e, especialmente, acompanhantes responsáveis.

A contratação em outros municípios visa, em especial, atender à demanda de

alimentação dos motoristas da Secretaria Municipal de Saúde, encarregados do transporte de pacientes em tratamento médico especializado fora do domicílio. Trata-se de garantir dignidade e condições adequadas de trabalho aos servidores em viagens prolongadas, assegurando que os mesmos tenham acesso à alimentação segura, nutritiva e pronta para consumo ao longo de seus deslocamentos. Além disso, os marmitex contratados também serão disponibilizados aos pacientes em tratamento e seus acompanhantes, com o objetivo de assegurar conforto, bem-estar e apoio nutricional durante o período de deslocamento e atendimento fora do município.

A contratação por meio de Registro de Preços permitirá o fornecimento futuro e eventual das refeições, conforme demanda, garantindo previsibilidade de custos, flexibilidade operacional e atendimento contínuo à população e servidores. Busca-se assegurar qualidade nutricional, segurança sanitária e regularidade na entrega, respeitando os critérios técnicos e padrões estabelecidos pela legislação vigente.

3. – JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, justifica-se pela demanda contínua da Administração Municipal de Pedregulho/SP em garantir suporte alimentar adequado a servidores públicos e colaboradores envolvidos em ações operacionais, sociais, emergenciais e institucionais.

Destaca-se, neste contexto, a necessidade específica de atender os motoristas da **Secretaria Municipal de Saúde**, encarregados do transporte de pacientes em tratamento médico especializado fora do domicílio, com retirada das refeições em pontos estratégicos: **Pedregulho/SP (sede do município), Ribeirão Preto/SP, Franca/SP e Barretos/SP**. Essa ação visa garantir dignidade, bem-estar e condições adequadas de trabalho aos servidores durante os deslocamentos intermunicipais.

A contratação será realizada por meio do **sistema de Registro de Preços**, conforme previsto no **art. 82 da Lei nº 14.133/2021**, que permite aquisições futuras e eventuais, observando a frequência e a necessidade de manutenção da continuidade dos serviços públicos.

Além disso, a iniciativa está alinhada aos princípios da **eficiência, economicidade, continuidade, planejamento e interesse público**, consagrados no **art. 5º da Lei nº 14.133/2021**, e será embasada em **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** conforme exigido pelos **arts. 6º e 11**, que tratam do planejamento e da justificativa técnica da contratação.

A medida também observa:

- As exigências sanitárias e nutricionais para refeições prontas;
- A otimização de recursos frente à logística alimentar em deslocamentos;
- O compromisso com a valorização dos servidores públicos em atividade externa.
- Melhor gestão dos recursos públicos;
- Atendimento rápido em situações imprevisíveis;
- Garantia de padronização e qualidade nutricional das refeições;
- Redução de custos operacionais com logística alimentar improvisada.

4. – SOLUÇÃO TÉCNICA ESCOLHIDA.

Pelas justificativas apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, a solução técnica escolhida consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, do tipo **menor preço por item**, visando à contratação de empresa(s) especializada(s) para o Registro de Preços referente ao fornecimento futuro e eventual de refeições prontas do tipo "marmitex", em atendimento às necessidades da Administração Pública Municipal de Pedregulho/SP.

A solução proposta contempla a **contratação de Pessoa Jurídica** com capacidade de fornecimento nas cidades de **Pedregulho/SP, Ribeirão Preto/SP, Franca/SP e Barretos/SP**, durante o período de **12 (doze) meses**, conforme as demandas alimentares identificadas pelos órgãos da Prefeitura. A escolha dos municípios de **Ribeirão Preto, Franca e Barretos** tem como objetivo específico o suporte à **Secretaria Municipal de Saúde**, sobretudo aos servidores

responsáveis pelo **transporte de pacientes em tratamento médico especializado fora do domicílio**. Já o município sede, **Pedregulho/SP**, desempenha um papel mais abrangente: os serviços contratados nessa localidade destinam-se ao atendimento **de toda a administração municipal**, não se restringindo apenas às demandas da Secretaria de Saúde.

A especificação técnica, composição nutricional e critérios de embalagem, retirada e entrega dos marmitex estão devidamente detalhados neste Estudo Técnico Preliminar, garantindo o alinhamento com os parâmetros sanitários e operacionais exigidos pela legislação vigente.

Esta equipe de contratação entende que a presente solução é a que melhor se adequa às **necessidades de negócio** definidas no **Documento de Formalização da Demanda (DFD)** que deu origem a este estudo, promovendo eficiência, economicidade, regularidade e aderência às diretrizes legais estabelecidas pela **Lei nº 14.133/2021.**

5. – ALINHAMENTO COM PAC

Este processo licitatório encontra-se alinhado com o PAC – Plano Anual de Contratação para o ano de 2025.

6. – RECURSOS DISPONÍVEIS:

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratação Anual do Município e no orçamento municipal para o ano de 2025, conforme estabelecido pela Lei Orçamentária Nº 3318, de 22 de novembro de 2024. Trata-se de uma despesa prevista e adequada à LOA, que será custeada pela seguinte dotação orçamentária:

As fichas orçamentárias:

A) Departamento: Guarda Municipal. Responsável: Serviços da Guarda Municipal. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 061812024.2222. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 129; B) Departamento: Administração. Responsável: Serviços Administrativos. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 041222005.2207. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 24; C) Departamento: Educação e Cultura. Responsável: Ensino

Fundamental. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123612033.2238. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 198; D) Departamento: Cultura. Responsável: Serviços de Cultura. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 133922042.2254. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 254; E) Departamento: Públicos Municipais. Responsável: Serviços Públicos Municipais. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 154522014.2214. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 77; F) Departamento: Trânsito. Responsável: Serviços de Trânsito. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 267822023.2221. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 121; G) Departamento: Esporte e Lazer. Responsável: Serviços de Esporte e Lazer. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 278122026.2223. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 135; H Departamento: Esporte e Lazer. Responsável: Serviços de Esporte e Lazer. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 278122026.2223. Natureza: 3.3.90.32 Ficha: 136; I) Departamento: Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Responsável: Serviços do Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 082442052.2276. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 342; J) Departamento: Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Responsável: Serviços do Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 082442064.2301. Natureza:3.3.90.30 Ficha: 431; K) Departamento: Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Responsável: Serviços do Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 142412058.2285. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 369; L) Departamento: Fundo Municipal de Saúde. Responsável: Serviços do Fundo Municipal de Saúde. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 103012044.2259. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 279; M) Departamento: Fundo Municipal de Saúde. Responsável: Serviços do Fundo Municipal de Saúde. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 101222043.2257. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 264; N) Departamento: Secretaria de Turismo. Responsável: Fundo Municipal do Turismo. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 236952029.2230. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 146; O) Departamento: Secretaria de Turismo. Responsável: Fundo Municipal do Turismo. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 236952029.2232. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 150.

7. – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência de garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei n. 14.133/2021.

8. – ESTIMATIVA DE QUANTIDADES.

Tabela de Quantidades:

ITEM	DESCRITIVO		UNIDADE	QUANTIDADE
1	MARMITEX destinana a cidade de Pedregulho	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”. A composição das refeições deverá ser variada, Marmitex – Contendo no mínimo: Arroz, Feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc. Com no mínimo 600g em embalagem de isopor.	UND	7.500
2	MARMITEX Detinada a cidade de Ribeirão Preto/SP	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”. A composição das refeições deverá ser variada, Marmitex – Contendo no mínimo: Arroz, Feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc. Com no mínimo 600g em embalagem de isopor.	UND	**300**
3	MARMITEX Destinadas a cidade de Franca/SP	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”. A composição das refeições deverá ser variada, Marmitex – Contendo no mínimo: Arroz, Feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc. Com no mínimo 600g em embalagem de isopor.	UND	**2.000**

4	MARMITEX Destinadas a cidade de Barretos/SP	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”. A composição das refeições deverá ser variada, Marmitex – Contendo no mínimo: Arroz, Feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc. Com no mínimo 600g em embalagem de isopor.	UND	**300**

9. – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em pesquisa realizada através da ferramenta de cotação de Banco de Preços públicos que demonstra preços públicos em contratações semelhantes de outros municípios, conforme documento anexo. Portanto adotaremos esta média de valor como referência, a contratação destes serviços deverá permanecer no valor global de aproximado de R$ 231.088,00 (Duzentos e trinta e um mil e oitenta e oito Reais).

10. – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da aquisição objeto deste ETP, será de, aproximadamente, R$ 231.088,00 (Duzentos e trinta e um mil e oitenta e oito Reais). Insta salientar, que os preços unitários foram obtidos através de cotação em banco de preços públicos através da ferramenta de cotação em aquisições semelhantes de contratações pretéritas com o mesmo objeto, segue tabela com valores definidos:

Tabela de Preços:

ITEM	UNIDADE	QTD.	DESCRITIVO	Valor Unitário Máximo	Valor Total Máximo

1	UND	7.500	MARMITEX Destinadas a cidade de Pedregulho/SP	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”. A composição das refeições deverá ser variada, Marmitex – Contendo no mínimo: Arroz, Feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc. Com no mínimo 600g em embalagem de isopor.	R$ 22,88	R$ 171.600,00
2	UND	300	MARMITEX Destinadas a cidade de Ribeirão Preto/SP	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”. A composição das refeições deverá ser variada, Marmitex – Contendo no mínimo: Arroz, Feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc. Com no mínimo 600g em embalagem de isopor.	R$ 22,88	R$ 6.864,00
3	UND	2.000	MARMITEX Destinadas a cidade de Franca/SP	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”. A composição das refeições deverá ser variada, Marmitex – Contendo no mínimo: Arroz, Feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc. Com no mínimo 600g em embalagem de isopor.	R$ 22,88	R$ 45.760,00

4	UND	300	MARMITEX Destinadas a cidade de Barretos/SP	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”. A composição das refeições deverá ser variada, Marmitex – Contendo no mínimo: Arroz, Feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc. Com no mínimo 600g em embalagem de isopor.	R$ 22,88	R$ 6.864,00
Total Geral ==========➔					**R$ 231.088,00**	

11. – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Natureza da Contratação:

O objeto a ser contratado nesse plano enquadra-se na categoria de **bens comuns**, de natureza **continuada,** em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/21, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

Duração do Contrato:

O prazo de vigência da ata de registro de preços é de **1 (um) ano,** contados da data da sua assinatura.

Requisitos Necessários:

São requisitos para o atendimento da demanda:

Para o item 01 – Marmitex destinadas a cidade de Pedregulho/SP:

- Os licitantes deverão obrigatoriamente possuir sede na cidade de Pedregulho para que a retirada do marmitex possa ser feita sem sua sede.
- Os marmitex deverão ser entregues no local indicado na ordem de fornecimento, compreendendo o perímetro urbano, de Pedregulho/SP ou serem retirados na sede da licitante, de segunda à domingo.

- A licitante vencedora deverá entregar ou disponibilizar para retirada os marmitex solicitados, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos após o recebimento da Requisição ou Solicitação, que poderá ser encaminhada via correio eletrônico (e-mail), por telefone ou por escrito (documento físico) a ser feita por funcionário autorizado do departamento de compras.
- A contratada deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo 30 (trinta) minutos, a contar do pedido realizado pelo Setor de Compras ou por servidor delegado para esta finalidade, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou por escrito (documento físico).

Para o item 02 – Marmitex destinadas a cidade de Ribeirão Preto/SP:

- Os licitantes deverão obrigatoriamente possuir sede na cidade de Ribeirão Preto/SP nas proximidades do Hospital das Clínicas da USP ou Santa Casa ou Hemocentro para que a retirada do marmitex possa ser feita sem sua sede.
- Os marmitex serão retirados na sede da licitante, de segunda à domingo.
- A licitante vencedora deverá disponibilizar para retirada dos marmitex solicitados, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos após o recebimento da Requisição ou Solicitação, que poderá ser encaminhada via correio eletrônico (e-mail), por telefone ou por escrito (documento físico) a ser feita por funcionário autorizado do departamento de compras.
- A contratada deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo 30 (trinta) minutos, a contar do pedido realizado pelo Setor de Compras ou por servidor delegado para esta finalidade, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou por escrito (documento físico).

Para o item 03 – Marmitex destinadas a cidade de Franca/SP:

- Os licitantes deverão obrigatoriamente possuir sede na cidade de Franca/SP para que a retirada do marmitex possa ser feita sem sua sede.
- Os marmitex serão retirados na sede da licitante, de segunda à domingo.
- A licitante vencedora deverá disponibilizar para retirada dos marmitex solicitados, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos após o recebimento da Requisição ou Solicitação, que poderá ser encaminhada via correio eletrônico (e-mail), por telefone ou por escrito (documento físico) a ser feita por funcionário autorizado do departamento de compras.
- A contratada deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo 30 (trinta) minutos, a contar do pedido realizado pelo Setor de Compras ou por servidor delegado para esta finalidade, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou por escrito (documento físico).

Para o item 04 – Marmitex destinadas a cidade de Barretos/SP:

- Os licitantes deverão obrigatoriamente possuir sede na cidade de Barretos/SP nas proximidades do Hospital do Amor, para que a retirada do marmitex possa ser feita sem sua sede.
- Os marmitex serão retirados na sede da licitante, de segunda à domingo.
- A licitante vencedora deverá disponibilizar para retirada dos marmitex solicitados, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos após o recebimento da Requisição ou Solicitação, que poderá ser encaminhada via correio eletrônico (e-mail), por telefone ou por escrito (documento físico) a ser feita por funcionário autorizado do departamento de compras.
- A contratada deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo 30 (trinta) minutos, a contar do pedido realizado pelo Setor de Compras ou por servidor delegado para esta finalidade, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou por escrito (documento físico).

Para todos os itens:

- A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 600g (seiscentas gramas), composta de arroz, feijão, no mínimo 03 tipos diferentes de salada – Ex.: Tomate, Alface, Couve-Flor, Batata c/ ovos, Abobora, Cenoura, Repolho, etc; no mínimo 02 tipos diferentes de Carne – Ex.: Costela Assada ou de molho, Bife Acebolado, Carne de Porco, Linguiça, Peixe, Frango Frito ou de molho, etc; 01 Complementar – Ex.: Purê de Batata, Quiabo, Maionese, Macarrão, etc.;
- As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em isopor descartáveis, com tampa, acompanhado de talheres descartáveis (garfo e faca);
- O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados;
- As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias;
- Nos valores acima deverão estar incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação
- O transporte dos itens deverá ser feito de maneira adequada, em local apropriado;

- No tocante dos produtos utilizados para fabricação, deverão ser de primeira qualidade;
- A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos objetos que serão entregues;
- A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto.

Relevância dos Requisitos Estipulados:

Os requisitos solicitados são indispensáveis pois garantem o fornecimento adequado dos itens pretendidos, e que estes sejam fornecidos atendendo aos mais altos padrões de qualidade, proporcionando maior satisfação e sem prejuízo à saúde do público que irá consumi-los.

12. – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Levando-se em consideração o disposto no art. 40, §2º, incisos II e III, da Lei 14.133/2021, elevando em consideração a orientação contida na Súmula n. 247, do Tribunal de Contas da União, está-se adotando o parcelamento da solução, buscando a ampliação da competição e evitando a concentração de mercado.

13. – DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, tem por finalidade assegurar o adequado atendimento alimentar a diversos públicos envolvidos nas atividades institucionais da Administração Municipal de Pedregulho/SP. Dentre os principais resultados esperados com esta contratação, destacam-se:

13.1. Garantia de suporte alimentar digno e oportuno a servidores e usuários dos serviços públicos.

Assegurar que servidores públicos, pacientes do SUS, seus acompanhantes e demais beneficiários recebam alimentação de forma adequada durante ações sociais, atendimentos emergenciais, deslocamentos prolongados, plantões, e demais atividades em que não há acesso imediato a refeições, promovendo saúde, bem-estar e eficiência no serviço prestado.

13.2. Melhoria na logística e no desempenho dos serviços públicos municipais.

Ao disponibilizar refeições em pontos estratégicos — tanto no município sede quanto em outras cidades-polo da região — a Administração otimiza os deslocamentos, reduz o tempo ocioso e melhora o desempenho de motoristas, equipes técnicas e demais servidores, especialmente em serviços de transporte de pacientes e ações externas.

13.3. Humanização do atendimento ao cidadão em situação de vulnerabilidade.

Oferecer alimentação adequada a pacientes e acompanhantes que enfrentam longos períodos de deslocamento ou espera por atendimento médico contribui diretamente para o conforto e dignidade desses cidadãos, reforçando o compromisso social do Município.

13.4. Estímulo à economia local e regional.

O parcelamento da contratação por localidade favorece a participação de pequenos fornecedores de diferentes municípios, promovendo a circulação de recursos na economia local e incentivando o desenvolvimento regional, em consonância com os princípios da Lei nº 14.133/2021.

13.5. Atendimento à legislação vigente e aos princípios da Administração Pública.

A contratação atende aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, e está em conformidade com as diretrizes de sustentabilidade, qualidade na prestação de serviços e respeito aos direitos sociais fundamentais.

15. – CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

16. – IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

16. Impacto Ambiental Potencial

16.1. Geração excessiva de resíduos sólidos (embalagens descartáveis)

Descrição: Grande volume de marmitex fornecido pode gerar acúmulo de embalagens de isopor e plástico de difícil decomposição.

Medidas Mitigadoras:

- Exigir uso de embalagens **recicláveis, biodegradáveis** ou **reutilizáveis.**
- Incentivar o uso de **materiais compostáveis** ou **papelão reciclado.**
- Incluir critério de sustentabilidade no edital.

16.2. Descarte inadequado de resíduos alimentares

Descrição: Restos de alimentos descartados incorretamente podem gerar contaminação do solo e atrair vetores.

Medidas Mitigadoras:

- Exigir que a empresa adote **práticas de segregação e descarte adequado** dos resíduos orgânicos.
- Estimular a **doação de excedentes aptos para consumo** (quando possível e permitido).

16.3. Consumo de energia e emissão de CO_2 no transporte das refeições

Descrição: O transporte constante de refeições entre municípios gera consumo de combustível e emissão de gases de efeito estufa.

Medidas Mitigadoras:

- Priorizar **fornecedores locais** para cada município de entrega, reduzindo distâncias.
- Estimular logística otimizada e uso de veículos com **baixa emissão** ou **combustíveis menos poluentes** (quando aplicável).

16.4. Desperdício alimentar por falha no dimensionamento

Descrição: Porções mal dimensionadas ou entregas superiores à demanda podem gerar

descarte desnecessário de alimentos.

Medidas Mitigadoras:

- Exigir **planejamento nutricional com porcionamento adequado.**
- Exigir controle de demanda baseado em registros históricos e relatórios de consumo.

16.5. Uso excessivo de insumos industrializados e não sustentáveis.

Descrição: Cardápios com alto teor de produtos industrializados podem gerar impactos na saúde e na cadeia produtiva alimentar.

Medidas Mitigadoras:

- Estimular cardápios com **ingredientes in natura e sazonais.**
- Valorizar fornecedores que adquiram insumos de **agricultura familiar** ou **produção orgânica**, sempre que possível.

17. – SUSTENTABILIDADE.

17.1. Critérios Ambientais

- **Redução de resíduos sólidos:** Priorizar o uso de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis no fornecimento das marmitas, evitando o uso excessivo de isopor e plásticos descartáveis não recicláveis.
- **Acondicionamento adequado:** Incentivar o uso de recipientes com tampa vedante que reduzam vazamentos e a necessidade de embalagens adicionais (como sacolas plásticas).
- **Minimização de desperdício alimentar:** Exigir planejamento nutricional que dimensione corretamente as porções de alimentos, evitando sobras e descartes.
- **Gestão de resíduos:** O fornecedor deverá adotar práticas de separação e descarte adequado dos resíduos gerados em sua cozinha, conforme legislação ambiental vigente.

17.2. Critérios Sociais

- **Contratação de mão de obra local:** Dar preferência a empresas que priorizem a contratação de trabalhadores do município ou da região, promovendo a geração de emprego e renda local.

- **Condições de trabalho dignas:** Exigir que o fornecedor cumpra integralmente as normas trabalhistas e de segurança alimentar, com apresentação de documentação comprobatória em fase de habilitação ou execução.
- **Inclusão social:** Valorização de fornecedores que promovam inclusão de grupos em situação de vulnerabilidade (ex: pessoas com deficiência, mulheres chefes de família, egressos do sistema penal etc.).

17.3. Critérios Econômicos (de sustentabilidade fiscal e local)

- **Fomento à economia local:** Permitir o parcelamento geográfico do objeto para favorecer a participação de pequenos fornecedores regionais, em consonância com o art. 40, V, "b" da Lei nº 14.133/2021.
- **Eficiência na logística:** Seleção de fornecedores com pontos de retirada próximos aos locais de atendimento, minimizando gastos com transporte e tempo de deslocamento dos servidores.
- **Estímulo à agricultura familiar/local (quando aplicável):** Priorizar cardápios que utilizem produtos in natura adquiridos de produtores locais, especialmente quando possível em municípios onde há disponibilidade de fornecimento rural.

18. – ANÁLISE DE RISCOS.

Os riscos identificados que poderão comprometer o sucesso da contratação estão enumerados na tabela a seguir.

Ameaça	*Efeito*	*Ação de mitigação*	*Responsável*	*Prazo*
Falta de orçamento do Município para a contratação.	Impossibilidade de realização da contratação.	Negociar com a Administração Municipal a destinação de recursos orçamentários específicos para essa finalidade.	Setor requisitante / Secretaria da Saúde	Não se aplica

Falta de pessoal para instrução, fiscalização e acompanhamento da execução contratual.	Atraso na formalização e fiscalização do contrato, comprometendo o fornecimento de refeições.	Solicitar apoio administrativo ou redistribuição de tarefas; designar fiscais de contrato qualificados.	Setor requisitante / Administração	Não se aplica
Não fornecimento dos marmitex conforme contratado (inexecução total ou parcial).	Interrupção da alimentação de pacientes, acompanhantes e motoristas.	Aplicar penalidades contratuais conforme edital e contrato; acionar fornecedor reserva ou iniciar nova contratação emergencial.	Fiscais do contrato / Setor requisitante	Imediato, ao se constatar a falha
Rompimento contratual durante a vigência.	Interrupção do fornecimento das refeições, prejudicando a logística de transporte de pacientes e seus acompanhantes.	Aplicar sanções e providenciar nova contratação; priorizar contratos com múltiplos fornecedores para localidades diferentes, quando viável.	Fiscais do contrato / Setor requisitante	Imediato, ao se constatar o rompimento
Entrega de marmitex em desconformidade com os padrões de qualidade e higiene.	Risco à saúde dos usuários (pacientes, acompanhantes e motoristas).	Rejeição do item; solicitação de substituição imediata; reforço na fiscalização sanitária do fornecimento.	Fiscal do contrato / Área Técnica da Saúde	Imediato, ao constatar a não conformidade
Cancelamento da licitação por impugnações ou ações judiciais de fornecedores.	Comprometimento do cronograma da contratação e descontinuidade do serviço.	Revisão preventiva do edital; ajustes imediatos e republicação com celeridade; se necessário, contratação emergencial.	Comissão de Licitação / Setor Requisitante	Imediato, ao ocorrer o impedimento
Seleção de fornecedor sem capacidade técnica ou logística para atender múltiplas localidades (inclusive outros municípios).	Impossibilidade de entrega das refeições nos locais determinados (inclusive pontos de apoio para motoristas em trânsito).	Exigir na habilitação prova de capacidade técnica e estrutura logística para atendimento em diferentes localidades; prever cláusulas específicas no contrato.	Comissão de Licitação / Área Técnica	Não se aplica

Impugnação ou suspensão do certame.	Atraso no início da prestação do serviço.	Redação técnica precisa no Termo de Referência; observância estrita à legislação vigente; pronta republicação do edital, se necessário.	Comissão de Licitação	Imediato, ao ocorrer o fato

Ao considerar esses riscos e critérios de sustentabilidade, os setores requisitantes podem garantir que a contratação seja realizada de forma responsável, protegendo o meio ambiente. Diante desses fundamentos, a análise detalhada de riscos no processo de contratação reflete a idoneidade do processo com a legislação vigente e a singularidade desse tipo de contratação no contexto legal e sustentável.

19. – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em virtude da necessidade recorrente de a Prefeitura Municipal atender às demandas alimentares oriundas de diversos setores da Administração Pública, incluindo a Secretaria de Saúde, Secretaria de Assistência Social, setores operacionais, além do atendimento a motoristas, pacientes e acompanhantes em deslocamentos oficiais, a contratação de empresa especializada para o **fornecimento parcelado de refeições prontas (tipo marmitex)** se apresenta como a solução mais eficiente e economicamente vantajosa para o Município, conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar.

A adoção desse modelo de contratação, com fornecimento adaptado às rotinas administrativas e aos deslocamentos entre diferentes localidades, possibilita à Administração manter a regularidade no atendimento das suas ações, garantir a segurança alimentar dos servidores e munícipes atendidos e assegurar flexibilidade logística na entrega ou retirada das refeições.

Dessa forma, a solução a ser adotada será aquela que apresentar o **menor valor para**

os itens objeto deste estudo, respeitados os **critérios mínimos de qualidade, segurança alimentar, logística e conformidade com a legislação sanitária vigente**, conforme especificado nos requisitos da contratação.

Conclui-se, portanto, que é **VIÁVEL a contratação em questão**, por atender às necessidades institucionais da Administração Pública Municipal como um todo, com respaldo técnico, legal e econômico, conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar.

ANEXOS:

- Relatório de pesquisa de preços em órgão públicos através da ferramenta de pesquisa em Banco de preços públicos

Pedregulho, 15 de julho de 2025.

Luiz Leonardo Barbosa Giega
Prefeitura Municipal de Pedregulho/SP