



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO - UNIFICADO

PARA ATENDER DEMANDA DAS SECRETÁRIAS MUNICIPAIS

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação, elaborado com base no artigo 6º, inciso xx, combinado com o § 1º e 2º, da lei 14.133/21, Decreto Municipal nº 7.055, de 28 de março de 2023, art. 15.

1- DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

1.1 Aquisição de marmitex para as Secretárias da Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista. O Presente estudo técnico preliminar tem por objetivo traçar as diretrizes para atendimento das necessidades de fornecimento de alimentação adequada aos servidores municipais que eventualmente executem serviços externos ou internos fora do horário de trabalho ou em situações que houver impossibilidade de retorno as residências no horário de almoço auxiliando a realização de suas tarefas laborais.

2- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL OU JUSTIFICATIVA DA AUSÊNCIA DE PREVISÃO

2.1 A presente contratação está prevista no orçamento do Plano de Contratação Anual (PCA), exercício de 2025 que consta para consulta no Portal da Transparência no site www.eparaguacu.sp.gov.br, no link <http://sistemas2.eparaguacu.sp.gov.br:8079/transparencia/>

3- REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO

3.1 Será observado o princípio da padronização, cujo objetivo é buscar a uniformização de produtos e serviços previamente selecionados e qualificados e, conseqüentemente, a redução de gastos; logo, tornar mais próspera a relação custo x benefício.

3.2 Acondicionamento apropriado em embalagens primárias e secundárias; Os produtos deverão ser armazenados e acondicionados adequadamente, em embalagens apropriadas térmicas e atóxicas; Serão consideradas impróprias as embalagens defeituosas, rasgadas, não lacradas ou que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

3.3 A empresa fornecedora deverá cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.

3.4 A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

3.5 Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do edital e da proposta .

4- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

As quantidades de bens necessários e valores estimados encontra-se abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições em embalagem de Marmitex (grande), peso mínimo 1 kg, com variações de cardápio arroz, macarrão, maionese, farofa, legumes, saladas, carne bovina, suína, frango e peixe, (sendo no mínimo 150gr de proteínas), garfo e guardanapo	un	10.180	23,00	234.140,00
2	Refeições em embalagem de Marmitex (pequena), peso mínimo 700 gr, com variações de cardápio arroz, macarrão, maionese, farofa, legumes, saladas, carne bovina, suína, frango e peixe, (sendo no mínimo 150gr de proteínas), garfo e guardanapo.	un	2.850	20,70	58.995,00

4.1 O quantitativo da aquisição foi levantado com base consumo dos anos anteriores

5- LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 Tendo buscado no mercado valor dos produtos/serviços, realizando orçamentos/cotações, usando mínimo de 3 (três) cotações. O levantamento de mercado para a aquisição de marmitex, envolve uma análise detalhada das alternativas disponíveis para o tipo de necessidade apresentada, a forma mais comumente utilizada pelas instituições públicas é a aquisição dos bens junto ao mercado de fornecedores. A justificativa técnica e econômica para a escolha do tipo de solução a ser contratada deve levar em conta a eficiência do produto e o menor valor ofertado pelos fornecedores.

5.2 Diante do levantamento de mercado foram identificadas soluções diferentes capazes de suprir eficientemente a necessidade das Secretarias Municipais de Administração, sendo assim, foram consideradas as seguintes opções de mercado:

a) Contratação de empresa para fornecimento de marmitex: as marmitas seriam entregues prontas para consumo imediato, economizando tempo e esforço dos servidores, onde a empresa contratada proverá todos os funcionários, equipamentos embalagens e estrutura necessária para o fornecimento das marmitas; além de obter alvarás de funcionamento e manual de boas práticas

b) Compra de equipamentos e alimentos para preparo interno de marmitex: Para realizar o preparo dos alimentos nas dependências da Prefeitura, o preparo é crucial, como investimento inicial elevado em compra de equipamentos de cozinha, contratação de equipe de cozinha e estoque de alimentos. Considerando que a gestão deve ser de forma rigorosa, a logística de preparação dos alimentos, e cumprimento de normas sanitárias.

5.3 Assim, a solução buscada que melhor atende a solicitação das Secretarias é a "A", afinal é a melhor opção disponível no momento para a aquisição de Marmitex para os departamentos da Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista.

6- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 O valor estimado da contratação e de **R\$293.135,00 (Duzentos e noventa e três mil e cento e trinta e cinco reais).**

6.2 Em anexo, mapa comparativo de valores, constando preços unitários e fonte de pesquisa de preços de mercado.

7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 A solução de aquisição apresentada neste estudo é a mais viável em razão da praticidade de entrega no local e horário ideal na ocasião de cada necessidade de atendimento, bem como a economicidade, com a oferta de preços acessíveis, em razão de contratação por meio de procedimento licitatório, de serviços de alimentação a serem adquiridos somente em ocasiões muito específicas, poupando a oneração desnecessária dos cofres públicos.

7.2 A contratação visa garantir o abastecimento regular de refeições prontas para atendimento das necessidades dos servidores das Secretarias Municipais em atividades que vão além dos locais e horários convencionais. Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender às demandas das Secretarias Municipais

8- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1 Quando esta Administração Pública concluiu pela necessidade de instauração deste Procedimento Licitatório, verificou a possibilidade técnica e econômica de dividir o objeto, pela descrição e correlacionados pelas características dos itens, permitindo que um número maior de interessados participe da disputa, o que, em decorrência, aumenta a competitividade e viabiliza a obtenção de melhores propostas.

8.2. A opção de licitar pelo ITEM, dá-se em razão da economia de escala, bem como das recomendações expedidas pelo Tribunal de Contas da União. Desta forma, mantém-se preservada a competitividade.

8.3. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento (divisibilidade) como forma de garantir a ampla concorrência, razão porque parcelado em itens conforme especificado acima.

9- RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 Esta aquisição tem por objetivo atender as necessidades básicas e buscar assegurar que os servidores possam prover de uma alimentação de qualidade em suas atividades laborais.

9.2 Economicidade: garantir o menor preço, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos públicos.

9.3 Eficácia: assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, a justa competição e evitar a contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e o superfaturamento na execução do contrato.

9.4 Eficiência: assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para a Administração.

10- PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE Á CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1 Não se faz necessária a adoção de providências prévias à celebração do contrato para sua implantação, visto tratar-se de mera aquisição de material de consumo.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1 Não foram detectadas necessidades de contratações correlatas e/ou interdependentes.

12- IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

12.1 Desde que atendidos os requisitos delineados nesse ETP, não se vislumbra a ocorrência de impactos ambientais da pretensa contratação.

13- CONCLUSÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1 A viabilidade da contratação, contendo a solução escolhida, demonstrando os benefícios a serem alcançados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, do melhor aproveitamento de recurso humanos, materiais e financeiro.

13.2 Não há necessidades de providências complementares a serem adotadas em paralelo no tocante à operacionalização do objeto da contratação.

13.3 Com base nas informações levantadas ao longo do presente Estudo Técnico Preliminar, a autoridade competente declara a pretensa aquisição viável, além de ser imprescindível para proporcionar uma alimentação de qualidade para os servidores da Prefeitura de Paraguaçu Paulista.

Paraguaçu Paulista, 10 de Junho de 2025

--	--



Documento assinado eletronicamente por **Thales Vicente da Silva, Escriturário I**, em 11/06/2025, às 17:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/marilia/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0072745** e o código CRC **6AAC3DB2**.

