ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Teodoro Sampaio/SP, em 03 de novembro de 2026.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A Administração Municipal necessita assegurar o fornecimento contínuo e adequado de refeições prontas aos pacientes e, quando aplicável, acompanhantes em Tratamento Fora do Domicílio (TFD), durante deslocamentos e atendimentos em Presidente Prudente/SP e Porto Primavera/SP. Também há demandas justificadas de alimentação para servidores e atividades institucionais dos órgãos municipais.
A solução contempla marmitex entregues nos pontos de atendimento do TFD e refeições self-service e marmitex disponibilizados nos estabelecimentos das contratadas. Inclui, ainda, atendimento a autoridades recebidas pelo Gabinete Municipal em Teodoro Sampaio/SP, conforme necessidade administrativa identificada no DFD.
A contratação por Sistema de Registro de Preços permite fornecimentos parcelados conforme demanda efetiva, sem obrigação de aquisição integral das quantidades estimadas, assegurando continuidade, economicidade e controle das requisições.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O objeto compreende o registro de preços para fornecimento parcelado de refeições prontas em cinco itens, nas localidades de Presidente Prudente/SP, Porto Primavera/SP e Teodoro Sampaio/SP, com especificações e quantidades constantes do Termo de Referência e respectivo Anexo I.

A seleção ocorrerá por Pregão Eletrônico, mediante Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item, admitindo fornecedores distintos, conforme o Termo de Referência.

O fornecimento será parcelado e remunerado pelo preço unitário registrado de cada item, mediante requisições, vouchers ou autorizações emitidas pela Administração.

Para os itens 1, 3 e 5, destinados ao TFD, as solicitações serão realizadas no próprio dia, de segunda a sexta-feira, e a entrega deverá ocorrer nos endereços e horários definidos no Termo de Referência.

Para os itens 2 e 4, as refeições self-service serão consumidas no estabelecimento contratado, no almoço ou jantar, mediante requisição ou voucher válido, manual ou eletrônico.

Para o item 5, marmitex nº 8 em Teodoro Sampaio/SP, o fornecimento ocorrerá mediante autorização, com retirada no estabelecimento da contratada no horário de almoço ou jantar.

As refeições deverão observar as composições mínimas, volumes, condições de higiene, conservação, acondicionamento e variedade previstos no Anexo I do Termo de Referência.

O fornecimento deverá ser comprovado por requisições, vouchers, autorizações e registros que permitam conferir a quantidade efetivamente fornecida, a regularidade da entrega e a liquidação da despesa.

A contratada deverá manter Licença ou Alvará Sanitário vigente, quando exigível, e atender à legislação sanitária aplicável, sem prejuízo das exigências legais específicas à atividade.

A contratada será responsável pelos insumos, preparo, embalagens, mão de obra, encargos, tributos e transporte nos itens com entrega, sem cobrança adicional ao preço unitário registrado.

Para comprovação da qualificação técnica, será exigido ao menos um atestado de capacidade técnica compatível com o fornecimento de refeições, conforme o Termo de Referência.

O recebimento será acompanhado por responsável designado, que verificará a conformidade do fornecimento com a autorização e as especificações e registrará eventuais irregularidades.

O descumprimento das condições sujeitará a contratada às medidas administrativas e sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital e nos instrumentos da contratação.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado considerou fornecedores de refeições prontas e estabelecimentos de alimentação, bem como preços de contratações públicas e propostas de fornecedores, consolidados na pesquisa de preços de 27 de outubro de 2026. A solução de Pregão Eletrônico por item, sob Sistema de Registro de Preços, favorece a competição e atende às diferentes localidades e modalidades de fornecimento.

4. ESTIMATIVA DA DEMANDA:

A memória de cálculo examinou requisições de seis meses das Atas de Registro de Preços nº 187/2024, 188/2024, 219/2024 e 220/2024, projetando 32.548 refeições para doze

meses. O DFD, o Termo de Referência e a solicitação de cotação adotam quantitativos de planejamento ajustados, totalizando 33.000 refeições.

Distribuição da estimativa: item 1, marmitex P em Presidente Prudente, 26.400; item 2, marmitex P em Porto Primavera, 2.900; item 3, self-service em Presidente Prudente, 1.000; item 4, self-service em Teodoro Sampaio, 600; e item 5, marmitex nº 8 em Teodoro Sampaio, 2.400. A diferença entre a projeção histórica e a estimativa final decorre dos ajustes administrativos de planejamento, incluindo a demanda do Gabinete Municipal.

Detalhamento das especificações e quantitativos: Anexo I do Termo de Referência.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

A pesquisa de preços realizada entre 26 e 27 de outubro de 2026, pelo método da média aritmética dos preços selecionados, apurou valor global estimado de R$ 817.702,00 para 33.000 refeições: item 1, R$ 23,03 e R$ 607.992,00; item 2, R$ 22,78 e R$ 66.062,00; item 3, R$ 51,38 e R$ 51.380,00; item 4, R$ 53,70 e R$ 32.220,00; item 5, R$ 25,02 e R$ 60.048,00. Valores conforme Relatório de Cotação de 27/10/2026, sujeitos à validação administrativa da pesquisa.

Pesquisa de preços: Relatório de Cotação de Refeições emitido em 27 de outubro de 2026.

6. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O parcelamento por item é tecnicamente adequado, pois os cinco itens possuem localidades, formas de atendimento e características distintas, possibilitando a participação de fornecedores especializados e a ampliação da competitividade.
A adjudicação por item permite selecionar a proposta mais vantajosa para cada modalidade e localidade de fornecimento, sem impor contratação conjunta de itens independentes.

A execução sob demanda, com preços unitários registrados, permite controle de consumo, fiscalização e pagamento somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto, sem prejuízo dos procedimentos administrativos de autorização e controle do TFD.

8. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

A compatibilidade com o Plano de Contratações Anual deverá ser verificada pela área competente antes da conclusão da instrução processual, não havendo comprovação dessa informação nos documentos examinados.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS:

Pretende-se assegurar alimentação adequada aos pacientes e acompanhantes do TFD, quando aplicável, e atender às necessidades justificadas dos órgãos municipais, com regularidade, higiene e pontualidade.
Busca-se ampliar a competitividade pelo julgamento por item, garantir a continuidade do atendimento e controlar as despesas por requisições, vouchers e autorizações, sem consumo mínimo obrigatório.
Espera-se qualidade sanitária das refeições, observância das especificações e rastreabilidade documental para fiscalização, recebimento e pagamento.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

A Administração deverá consolidar as especificações e quantitativos dos cinco itens, concluir a pesquisa de preços, aprovar o edital e definir as condições de fornecimento e de fiscalização.
Deverá confirmar os endereços e horários de entrega do TFD, os meios de emissão e conferência de vouchers e requisições e a forma de controle dos fornecimentos.
Deverá verificar a habilitação e a regularidade dos fornecedores, inclusive a documentação sanitária exigível e o atestado de capacidade técnica, conforme o edital.
Por fim, deverão ser designados os responsáveis pela gestão e fiscalização, definidos os fluxos de recebimento e liquidação e confirmada a disponibilidade orçamentária das contratações decorrentes da Ata.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:

Os possíveis impactos ambientais envolvem geração de resíduos orgânicos, embalagens descartáveis, consumo de água e energia e transporte das refeições.
Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas as boas práticas de preparo e conservação, a destinação adequada de resíduos e a redução de desperdícios, respeitadas as normas sanitárias.
O fornecimento parcelado, ajustado à demanda efetiva, contribui para evitar produção e descarte desnecessários, cabendo à contratada adotar práticas ambientalmente responsáveis.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O presente Estudo Técnico Preliminar demonstra a viabilidade da contratação de fornecimento parcelado de refeições prontas, mediante Pregão Eletrônico e Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item, para atendimento do TFD e das demandas justificadas da Administração Municipal.

A solução é compatível com a natureza comum do objeto e com a contratação competitiva prevista na Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

13. RESPONSÁVEL(IS) PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

'assinado no original'

_____

Fábio Amador
Secretário Municipal de Administração