



PREFEITURA MUNICIPAL DE BROTAS

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - Compras

Estudo Técnico Preliminar

1 – OBJETO

1.1– O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a aquisição parcelada de refeições prontas para consumo (tipo marmitex), acondicionadas em recipientes descartáveis, destinadas exclusivamente ao atendimento do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) – Projeto Adolescer, no Município de Brotas.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 – A presente aquisição visa suprir a necessidade de fornecimento de alimentação pronta para consumo às crianças e adolescentes atendidos pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) – Projeto Adolescer.

2.2 – A oferta de alimentação adequada constitui elemento essencial para assegurar a permanência dos usuários nas atividades socioassistenciais, contribuindo para o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, bem como para o desenvolvimento físico, social e emocional dos atendidos.

2.3 – As refeições deverão ser elaboradas com base em critérios nutricionais adequados ao público infantojuvenil, garantindo alimentação equilibrada, segura e compatível com as diretrizes de segurança alimentar e nutricional.

2.4 – A disponibilização de alimentação adequada contribui diretamente para:

- a segurança alimentar e nutricional dos usuários;
- a permanência e assiduidade nas atividades;
- a melhoria dos resultados das ações socioassistenciais.

2.5 – Ressalta-se que a Administração não dispõe de estrutura física, equipamentos e equipe técnica suficiente para o preparo interno das refeições, o que justifica a contratação de empresa especializada.

3 – REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

3.1 – Trata-se de aquisição de consistente em refeições prontas para consumo imediato

3.2 – Os produtos deverão:

- ser preparados em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- ser acondicionados em embalagens descartáveis adequadas e seguras;
- garantir condições adequadas de higiene, conservação e transporte;
- atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos.

3.3 – A fornecedora deverá possuir alvará sanitário vigente e atender integralmente às exigências da

vigilância sanitária aplicáveis à atividade.

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 – Foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado para atendimento da necessidade identificada, considerando aspectos técnicos, operacionais e econômicos.

4.2 – Dentre as possibilidades identificadas, destacam-se:

- preparo interno das refeições pela Administração;
- contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas (marmitex).

4.3 – A alternativa de preparo interno foi considerada inviável, tendo em vista a inexistência de estrutura física adequada, necessidade de equipamentos específicos, aquisição de insumos, bem como a exigência de equipe técnica qualificada e atendimento às normas sanitárias, o que implicaria aumento significativo de custos e complexidade operacional.

4.4 – A contratação de empresa especializada mostrou-se mais vantajosa, pois:

- transfere a responsabilidade do preparo e transporte à contratada;
- garante maior padronização da qualidade;
- assegura conformidade com normas sanitárias;
- reduz custos operacionais da Administração.

4.5 – A solução adotada amplia a competitividade do certame, possibilitando a participação de empresas especializadas, em consonância com os princípios da economicidade e eficiência.

5 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1 – A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de refeições prontas (marmitex), destinadas ao SCFV – Projeto Adolescer.

5.2 – As refeições deverão ser fornecidas prontas para consumo, devidamente acondicionadas em recipientes descartáveis apropriados, acompanhadas de suco natural ou de polpa, observadas as normas sanitárias vigentes.

5.3 – As refeições deverão observar rigorosamente os cardápios e porcionamentos definidos no Termo de Referência, garantindo padrão nutricional adequado ao público infantojuvenil.

5.4 – Admitir-se-á variação de até 10% (dez por cento) no peso dos alimentos, para mais ou para menos, desde que:

- não haja prejuízo ao valor nutricional;
- sejam mantidas as categorias alimentares;
- seja garantida a qualidade e suficiência alimentar.

5.5 – O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante solicitação da Administração, conforme a demanda do serviço.

5.6 – Considerando a natureza da demanda, a contratação será realizada por meio de Sistema de Registro de Preços, com vigência estimada de 12 (doze) meses.

6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1 – Os quantitativos foram estimados com base na capacidade de atendimento (número de vagas) do

Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) – Projeto Adolescer, considerando o público regularmente atendido pelo serviço.

6.2 – Considerou-se a capacidade de atendimento de até 120 (cento e vinte) crianças e adolescentes por dia, conforme o número de vagas disponibilizadas pelo serviço, independentemente de variações de frequência dos usuários, com funcionamento de segunda a sexta-feira.

6.3 – A estimativa corresponde a aproximadamente:

- 600 refeições semanais;
- 2.400 refeições mensais;
- 28.800 refeições anuais.
- Considerando a necessidade de margem de segurança para atendimento de eventuais oscilações de demanda, reposições e situações imprevistas, estima-se o quantitativo total de 29.750 (vinte e nove mil, setecentas e cinquenta) refeições para o período de vigência da contratação.

6.4 – Os quantitativos foram distribuídos entre os diferentes tipos de cardápio, garantindo variedade alimentar e equilíbrio nutricional.

Descrição	Quantidade
Tipo 1: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz, 80g de feijão e 130g de filé de frango grelhado. Uma divisória com 80g de repolho refogado. Uma divisória com 80g de salada de alface com tomate. E 100g de mamão tipo Formosa picado (devidamente higienizada e embalada em pote plástico com tampa). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)	4250
TIPO 2 Tipo 2: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 130g de carne moída com cenoura, ervilha e abobrinha. Uma divisória com 80g de feijão. Uma divisória com 60g de salada de pepino. E uma mexerica de mínimo 120g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)	4250
TIPO 3 Tipo 3: Marmitta de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 80g de arroz, 80g de feijão e 120g de bife grelhado. Uma divisória com 100g de purê de batata com abóbora cabotia. Uma divisória com 60g de vinagrete (tomate, cebola e cheiro-verde). E um pote plástico com tampa de 100ml com pudim de leite condensado. Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)	4250

<p>TIPO 4 Tipo 4: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz com cenoura ralada, 80g de feijão e 70g de abobrinha refogada. Uma divisória com 140g de strogonoff de frango. Uma divisória com 70g de salada de beterraba E uma maçã tipo fuji de mínimo 150g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250
<p>TIPO 5 Tipo 5: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 150g de carne de panela com mandioca. Uma divisória com 80g de feijão. Uma divisória com 60g de salada de couve. E um pote plástico com tampa de 100ml com gelatina. Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250
<p>TIPO 6 Tipo 6: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 150g de macarrão cozido ao sugo e 120g de almôndegas de carne com cenoura ralada. Uma divisória com 70g de brócolis refogado. Uma divisória com 70g de salda de alface E uma banana tipo nanica de mínimo 100g (devidamente higienizada e embalada com plástico filme). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250
<p>TIPO 7 Tipo 7: Marmita de isopor retangular 3 divisórias com tampa, composta de: Uma divisória com 100g de arroz e 80g de feijão. Uma divisória com 150g de lombo suíno em cubos com cenoura e abobrinha. Uma divisória com 80g de salada de repolho com tomate. E 100g de abacaxi picado (devidamente higienizada e embalada em pote plástico com tampa). Suco de fruta natural ou polpa (400 ml) – sabores diversos (O suco de fruta a ser fornecido com as refeições deverá ser natural, admitindo-se suco de polpa de primeira qualidade, porém não poderá ser artificial.)</p>	4250

6.5 – A distribuição dos quantitativos por tipo poderá variar conforme a demanda efetiva, sem prejuízo do quantitativo total estimado.

6.6 – As refeições deverão observar rigorosamente a composição, o porcionamento e os padrões de qualidade definidos no Termo de Referência, admitindo-se apenas as variações expressamente previstas.

7 – ESTIMATIVA DO VALOR DA AQUISIÇÃO

7.1 – A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em pesquisa de preços, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

7.2 – Considerando a especificidade do objeto, a estimativa foi fundamentada prioritariamente em pesquisa direta com fornecedores do ramo alimentício, aptos ao preparo e fornecimento de refeições prontas.

7.3 – Para a formação dos preços foram considerados os seguintes aspectos:

- composição dos cardápios;
- porcionamento dos alimentos;

- qualidade e variedade dos insumos;
- exigências sanitárias aplicáveis;
- custos de preparo, embalagem e logística de entrega.

7.4 – Os valores coletados foram analisados de forma comparativa, adotando-se a mediana como parâmetro de referência, por se mostrar mais adequada à mitigação de distorções decorrentes de valores discrepantes apresentados na pesquisa.

7.5 – Com base na metodologia adotada, obtiveram-se os seguintes valores medianos unitários por tipo de refeição:

- Tipo 1: R\$ 29,50 (vinte e nove reais e cinquenta centavos)
- Tipo 2: R\$ 28,98 (vinte e oito reais e noventa e oito centavos)
- Tipo 3: R\$ 30,00 (trinta reais)
- Tipo 4: R\$ 29,90 (vinte e nove reais e noventa centavos)
- Tipo 5: R\$ 28,98 (vinte e oito reais e noventa e oito centavos)
- Tipo 6: R\$ 28,98 (vinte e oito reais e noventa e oito centavos)
- Tipo 7: R\$ 28,98 (vinte e oito reais e noventa e oito centavos)

7.6 – Considerando o quantitativo estimado de 4.250 (quatro mil, duzentas e cinquenta) unidades para cada tipo, apura-se o seguinte valor total por item:

- Tipo 1: R\$ 125.375,00 (cento e vinte e cinco mil trezentos e setenta e cinco reais)
- Tipo 2: R\$ 123.165,00 (cento e vinte e três mil cento e sessenta e cinco reais)
- Tipo 3: R\$ 127.500,00 (cento e vinte e sete mil e quinhentos reais)
- Tipo 4: R\$ 127.075,00 (cento e vinte e sete mil setenta e cinco reais)
- Tipo 5: R\$ 123.165,00 (cento e vinte e três mil cento e sessenta e cinco reais)
- Tipo 6: R\$ 123.165,00 (cento e vinte e três mil cento e sessenta e cinco reais)
- Tipo 7: R\$ 123.165,00 (cento e vinte e três mil cento e sessenta e cinco reais)

7.7 – O valor total estimado da contratação perfaz o montante de R\$ 872.610,00 (oitocentos e setenta e dois mil, seiscentos e dez reais).

7.8 – Ressalta-se que a adoção da mediana como critério de definição do preço de referência contribui para a obtenção de estimativa mais fidedigna, desconsiderando valores atípicos e assegurando a compatibilidade com os preços praticados no mercado.

7.9 – Dessa forma, conclui-se que o valor estimado apresenta-se adequado, razoável e compatível com o objeto a ser contratado, atendendo aos princípios da economicidade e da vantajosidade para a Administração Pública.

7.10- Destaca-se que, embora o objeto se enquadre, em tese, como fornecimento de refeições prontas, trata-se de solução com características específicas, desenvolvida para atendimento de crianças e adolescentes participantes do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), considerando aspectos nutricionais, porcionamento adequado, variedade alimentar e adequação às situações de vulnerabilidade

social do público atendido.

7.11- Nesse contexto, verificou-se a limitação de utilização de parâmetros oriundos de bancos de preços públicos ou de contratações similares disponíveis, tendo em vista que, em sua maioria, referem-se a refeições padrão, sem a composição nutricional diferenciada, diversidade de cardápios e exigências específicas previstas no presente objeto.

7.12- Dessa forma, a estimativa de preços foi fundamentada prioritariamente em pesquisa direta com fornecedores do ramo alimentício, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, por se tratar da metodologia mais adequada para obtenção de valores compatíveis com a realidade do mercado local e com as especificidades da contratação.

7.13- Ressalta-se que tal procedimento não compromete a validade da pesquisa, uma vez que foram observados critérios técnicos, comparabilidade entre propostas e adoção de metodologia estatística (mediana), assegurando a razoabilidade e a vantajosidade dos preços estimados para a Administração Pública.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1 – O parcelamento da contratação mostra-se técnica e economicamente adequado, considerando a natureza contínua e variável da demanda do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) – Projeto Adolescer.

8.2 – O fornecimento parcelado permite que a Administração realize solicitações conforme a efetiva necessidade, evitando desperdícios, especialmente por se tratar de gêneros alimentícios perecíveis, que não comportam estocagem prolongada.

8.3 – No âmbito do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), embora exista previsibilidade de atendimento, o consumo também pode sofrer variações em razão da frequência dos usuários, reforçando a necessidade de fornecimento sob demanda.

8.4 – Dessa forma, o parcelamento contribui para o melhor controle da execução contratual, otimização dos recursos públicos e maior eficiência na gestão da contratação, estando alinhado aos princípios da economicidade e da eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021.

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS

9.1 – Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias à viabilização da presente aquisição.

9.2 – O objeto pode ser executado de forma autônoma, não dependendo de outras contratações prévias ou concomitantes, uma vez que a empresa contratada será responsável pelo preparo, acondicionamento e fornecimento das refeições, utilizando sua própria estrutura operacional.

9.3 – Ressalta-se que a execução da contratação não exige adaptações estruturais, logísticas ou operacionais por parte da Administração, sendo suficiente a formalização da contratação e a emissão das solicitações conforme a demanda.

10 – PREVISÃO NO PCA

10.1 – A presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município, em conformidade com o planejamento das aquisições e contratações da Administração Pública.

10.2 – A inclusão no PCA demonstra o alinhamento da demanda com o planejamento estratégico da Administração, assegurando maior previsibilidade, eficiência e racionalização dos recursos públicos.

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 – Garantir o fornecimento contínuo, regular e adequado de refeições prontas para consumo aos usuários do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) – Projeto Adolescer, evitando descontinuidade no atendimento e prejuízos à execução das atividades socioassistenciais.

11.2 – Assegurar a oferta de alimentação nutricionalmente equilibrada, segura e adequada ao público infantojuvenil, observando critérios de qualidade, higiene, conservação e preparo dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

11.3 – Promover a segurança alimentar e nutricional das crianças e adolescentes atendidos, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social, especialmente considerando o contexto de vulnerabilidade social do público beneficiário.

11.4 – Contribuir para a permanência, assiduidade e participação ativa dos usuários nas atividades do SCFV, reduzindo a evasão e fortalecendo o vínculo com o serviço socioassistencial.

11.5 – Fortalecer as ações de convivência e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, por meio da oferta de condições adequadas para a execução das atividades, incluindo alimentação compatível com a permanência dos usuários no serviço.

11.6 – Garantir maior eficiência operacional à Administração Pública, mediante a adoção de solução que transfere à contratada a responsabilidade pelo preparo, acondicionamento e transporte das refeições, reduzindo a necessidade de estrutura própria e de gestão direta da produção de alimentos.

11.7 – Assegurar padronização da qualidade das refeições fornecidas, com controle de porcionamento, composição nutricional e condições sanitárias, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência.

11.8 – Otimizar a aplicação dos recursos públicos, por meio da contratação de solução economicamente vantajosa, que reduz custos indiretos relacionados à aquisição de insumos, manutenção de estrutura física, equipamentos e recursos humanos.

11.9 – Possibilitar maior controle e fiscalização da execução contratual, por meio de parâmetros objetivos de qualidade, quantidade e regularidade do fornecimento, facilitando a atuação do fiscal e do gestor da Ata.

11.10 – Garantir flexibilidade na gestão da demanda, por meio do fornecimento parcelado via Sistema de Registro de Preços, permitindo adequação às variações de consumo sem comprometer o planejamento orçamentário.

11.11 – Assegurar conformidade com as diretrizes das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar, contribuindo para a efetividade das ações desenvolvidas no âmbito do SCFV – Projeto Adolescer.

12 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

12.1 – Não há necessidade de adequações estruturais, físicas ou de pessoal por parte da Administração para viabilizar a contratação, tendo em vista que o objeto será executado integralmente pela empresa contratada, utilizando sua própria estrutura para preparo, acondicionamento e fornecimento das refeições.

12.2 – A Administração deverá apenas adotar as providências administrativas necessárias à formalização da contratação, incluindo a designação de gestor e fiscal, bem como a organização dos fluxos internos para solicitação, recebimento e controle das refeições fornecidas.

12.3 – Não se identificam impedimentos técnicos, operacionais ou logísticos que possam comprometer o início e a execução da contratação.

13 – IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1 – A execução do objeto poderá gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à geração de resíduos sólidos (orgânicos e recicláveis) e ao uso de embalagens descartáveis, devendo ser adotadas medidas para mitigação desses impactos.

13.2 – A contratada deverá observar práticas de sustentabilidade na execução do objeto, incluindo:

- destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, em conformidade com a legislação vigente;
- utilização de embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou com menor impacto ambiental, desde

que compatíveis com as exigências sanitárias;

- adoção de medidas para redução do desperdício de alimentos durante o preparo e fornecimento das refeições;
- cumprimento das normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao preparo, acondicionamento e transporte de alimentos.

13.3 – Sempre que possível, a Administração poderá adotar ações complementares de conscientização quanto ao consumo responsável e descarte adequado dos resíduos, visando minimizar os impactos ambientais decorrentes da contratação.

14 – VIABILIDADE DA AQUISIÇÃO

14.1 – Com base nas análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a aquisição pretendida é técnica, econômica e operacionalmente viável, bem como necessária para o adequado atendimento das demandas da Administração Pública Municipal.

14.2 – A solução proposta, consistente na aquisição de refeições prontas para consumo, mostra-se adequada diante da natureza contínua e variável da demanda, especialmente crianças e adolescentes atendidos no âmbito do SCFV – Projeto Adolescer, durante a execução das atividades socioassistenciais .

14.3 – Verificou-se, ainda, que a Administração não dispõe de estrutura física, operacional e de pessoal suficiente para o preparo interno das refeições, sendo a contratação de empresa especializada a alternativa mais eficiente e economicamente vantajosa, conforme demonstrado no levantamento de mercado.

14.4 – No âmbito da Secretaria de Desenvolvimento Social, destaca-se a relevância da contratação para o atendimento das crianças e adolescentes vinculados ao Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), garantindo alimentação adequada, segura e compatível com as necessidades nutricionais do público atendido.

14.5 – A adoção do fornecimento parcelado, preferencialmente por meio de Sistema de Registro de Preços, contribui para maior flexibilidade na gestão da contratação, evitando desperdícios e permitindo melhor adequação às variações de consumo, em observância aos princípios da economicidade e eficiência.

14.6 – Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação, considerando sua adequação ao interesse público, sua compatibilidade com o planejamento da Administração e sua capacidade de assegurar a continuidade e qualidade dos serviços prestados.



Documento assinado eletronicamente por **Rejane Salvatti, CHEFE DE SETOR**, em 14/05/2026, às 11:58, 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/campinas/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1269131** e o código CRC **9F83F93B**.