

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

Este documento consiste em Estudo Técnico Preliminar – ETP, da etapa de planejamento da contratação, que servirá para avaliar a viabilidade de aquisição de ALIMENTAÇÃO (MARMITEX, LANCHE, REFRIGERANTE E SOBREMESA) por SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO e embasar o termo de referência, conforme disposto na Lei nº. 14.133, de 2021 e na Instrução Normativa nº. 03, de 2023.

Este Estudo Técnico Preliminar tem como objetivos:

- a) Identificar a necessidade da área demandante;
- b) Comparar soluções disponíveis no mercado (vantagens e desvantagens);
- c) Atestar a viabilidade e exequibilidade técnica, econômica, financeira e ambiental da pretensão contratual;
- d) Preparar informações para a elaboração do termo de referência.

A seguir o cumprimento dos requisitos mínimos necessários para este ETP, nos termos da Instrução Normativa nº. 03, de 2023.

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

1.1. Contextualização da Demanda

O Serviço Municipal de Água e Esgoto (SEMAE) atua em regime de prontidão para atendimento de ocorrências que possam comprometer o fornecimento de água à população. Em situações emergenciais ou em serviços programados realizados fora do horário regular de expediente, é necessária a convocação de servidores para atuação imediata no campo.

Nessas circunstâncias, a disponibilização de refeições prontas aos servidores envolvidos é medida essencial para garantir a permanência no local de trabalho, evitando deslocamentos e interrupções, o que contribui diretamente para a continuidade, agilidade e eficiência na execução dos serviços.

1.2. Justificava Técnica para o Modelo de Contratação

Considerando a imprevisibilidade quanto à frequência e à escala das ocorrências emergenciais, bem como à quantidade de servidores envolvidos em cada situação, justifica-se a adoção do **Sistema de Registro de Preços (SRP)** como modelo de contratação mais adequado.

Nos termos do **art. 2º, inciso I, da Instrução Normativa nº 20/2023**, o SRP deve ser preferencialmente adotado **“quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes”**. A demanda por fornecimento de refeições prontas (marmitex, lanches, refrigerantes e sobremesas) para servidores em campo, em regime de plantão ou fora do expediente, configura exatamente esse cenário, dada sua natureza recorrente e vinculada à continuidade dos serviços essenciais prestados pelo SEMAE.



Além disso, o modelo de SRP proporciona maior flexibilidade, economicidade e agilidade na contratação, permitindo que a Administração Pública atenda às demandas de forma tempestiva, sem a necessidade de instaurar novo processo licitatório a cada ocorrência.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO

2.1. A análise do histórico de contratações anteriores, com vistas ao atendimento da demanda descrita na cláusula primeira deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, permite inferir que já há solução consolidada no rol de contratações da Autarquia. O SEMAE tem recorrido, ao longo dos anos, à contratação de empresas especializadas para esse tipo de serviço, uma vez que se trata de uma necessidade extraordinária e esporádica, alheia à sua área de atuação. Assim, a terceirização mostra-se necessária e adequada.

2.1.1. A presença de diversas empresas atuantes no segmento, bem como a ampla oferta do serviço no mercado, caracteriza o objeto como bem de consumo comum, sem restrições significativas de fornecimento.

2.2. Ressalta-se que esta Autarquia não dispõe de cozinha piloto, mas apenas de estrutura básica e servidores habilitados para o preparo de café, o que não se confunde com o objeto deste ETP. Dessa forma, a execução direta do preparo das refeições não é viável.

2.2.1. A eventual implantação de uma cozinha piloto demandaria investimentos consideráveis, incluindo construção ou locação de imóvel, contratação de pessoal especializado, aquisição de equipamentos permanentes, insumos, embalagens e logística de distribuição. Considerando que os eventos que demandam o fornecimento de refeições são pontuais e não ocorrem de forma contínua, tal alternativa não se mostra economicamente vantajosa para a Autarquia.

2.3. Diante do exposto, conclui-se que a execução indireta do objeto, por meio da contratação de empresa especializada para o fornecimento das refeições, representa a solução mais eficiente e economicamente vantajosa, considerando os aspectos técnicos, operacionais e financeiros envolvidos.

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO/SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A presente contratação tem por objeto o fornecimento parcelado de refeições prontas do tipo marmiteix, acompanhadas de refrigerantes e sobremesas, bem como lanches com refrigerantes, destinados aos servidores do SEMAE que atuam em serviços realizados fora ou além do horário regular de expediente. Esses serviços incluem tanto atividades programadas quanto emergenciais.

3.2. A solução visa atender à necessidade recorrente da Autarquia de garantir alimentação adequada aos servidores em campo, assegurando condições mínimas de bem-estar e produtividade durante a execução de suas atividades.

3.3. O objeto em questão não se enquadra como bem de consumo de luxo, conforme os critérios estabelecidos na Instrução Normativa nº 09, de 2023. As especificações adotadas são



estritamente voltadas ao atendimento das demandas usuais da Autarquia, respeitando os princípios da economicidade e da eficiência na aplicação dos recursos públicos.

3.4. A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade pregão, preferencialmente eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço, uma vez que se trata de objeto comum, com especificações padronizadas e amplamente disponíveis no mercado.

3.5. A solução contempla, ainda, a exigência de que a empresa contratada mantenha condições adequadas de higiene, transporte e acondicionamento dos alimentos, bem como disponibilidade para atendimento em regime de plantão, inclusive em finais de semana e feriados, conforme a necessidade dos serviços prestados.

3.6. Quanto aos riscos inerentes à contratação, destaca-se a possibilidade de atrasos na entrega, fornecimento de refeições fora dos padrões estabelecidos ou indisponibilidade em situações emergenciais. Tais riscos serão mitigados por meio de cláusulas contratuais específicas, fiscalização contínua e aplicação de penalidades em caso de descumprimento.

3.7. A análise de contratações anteriores demonstra a recorrência e a essencialidade deste tipo de fornecimento para o bom funcionamento das atividades operacionais do SEMAE, não tendo sido identificadas licitações desertas ou fracassadas para objeto semelhante.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

4.1. Estimativa de 600 refeições tipo marmitex ao longo do contrato.

LOTE 1

Item	Quant.	Unid.	Descritivo
1	600	pç	REFEIÇÃO INDIVIDUAL, TIPO MARMITEX N° 08, EM EMBALAGEM DE ALUMÍNIO/ISOPOR DESCARTÁVEL, CONTENDO O MÍNIMO 800 G, SALADA, ACOMPANHADAS DE TALHERES (GARFO E FACA DE PLÁSTICO RESISTENTE DESCARTÁVEL) E GUARDANAPOS DE PAPEL EMBALADOS INDIVIDUALMENTE
2	600	un	REFRIGERANTE EM LATA, 350 ML, SABORES COLA OU GUARANÁ.
3	600	Pç	SOBREMESA

4.2. Estimativa de 1140 refeições tipo lanches ao longo do contrato.

LOTE 2

Item	Quant.	Unid.	Descritivo
------	--------	-------	------------



4	1140	pç	LANCHE TIPO ESPECIAL, EM PÃO DE HAMBÚRGUER OU FRANCÊS (140 G), COM AS OPÇÕES DE: CARNE DE HAMBURGUER, FILÉ DE CARNE E FILÉ DE FRANGO, CONTENDO TODOS OS INGREDIENTES QUE COMPÕEM UM LANCHE ESPECIAL, ACOMPANHADO DE MAIONESE E CATCHUP EM SACHÊS (MÍNIMO 21 G) OU EMBALAGEM ADEQUADA, E TAMBÉM GUARDANAPOS DE PAPEL EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.
5	1140	un	REFRIGERANTE EM LATA, 350 ML, SABORES COLA OU GUARANÁ.

4.3. O prazo de entrega será definido no termo de referência.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO

5.1. A estimativa do valor da contratação e os documentos que lhe dão suporte constam no Relatório de Pesquisa de Preços, que acompanha o presente.

5.2. A estimativa resultou em:

PESQUISA DE PREÇOS: JUL/2025					
Item	Descrição	Unidade e de medida	Quantidade estimada anual	Valor Unitário	Valor Total Estimado
1	REFEIÇÃO INDIVIDUAL, TIPO MARMITEX N° 08, EM EMBALAGEM DE ALUMÍNIO/ISOPOR DESCARTÁVEL, CONTENDO O MÍNIMO 800 G, SALADA, ACOMPANHADAS DE TALHERES (GARFO E FACA DE PLÁSTICO RESISTENTE DESCARTÁVEL) E GUARDANAPOS DE PAPEL EMBALADOS INDIVIDUALMENTE	pç	600	R\$ 30,75	R\$ 18.450,00
2	REFRIGERANTE EM LATA, 350 ML, SABORES COLA OU GUARANÁ.	ud.	600	R\$ 7,21	R\$ 4.326,00
3	SOBREMESA	pç	600	R\$ 3,75	R\$ 2.250,00



4	LANCHE TIPO ESPECIAL, EM PÃO DE HAMBÚRGUER OU FRANCÊS (140 G), COM AS OPÇÕES DE: CARNE DE HAMBURGUER, FILÉ DE CARNE E FILÉ DE FRANGO, CONTENDO TODOS OS INGREDIENTES QUE COMPÕEM UM LANCHE ESPECIAL, ACOMPANHADO DE MAIONESE E CATCHUP EM SACHÊS (MÍNIMO 21 G) OU EMBALAGEM ADEQUADA, E TAMBÉM GUARDANAPOS DE PAPEL EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.	pç	1140	R\$ 51,50	R\$ 58.710,00
5	REFRIGERANTE EM LATA, 350 ML, SABORES COLA OU GUARANÁ.	pç	1140	R\$ 7,21	R\$ 8.219,40
				Total:	R\$ 91.955,40

5.3. Assim, a estimativa total da contratação resulta em R\$ 91.955,40.

6. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Buscando dar máxima eficiência às aquisições pretendidas, sugere-se a divisão por lotes, agrupando itens de características semelhantes e de mesma natureza, que podem assim ser atendidos pelo mesmo fornecedor. No presente caso, propõe-se a formação de kits alimentares compostos por marmiteix, sobremesa e refrigerante, bem como kits de lanche com refrigerante, considerando a complementaridade entre os itens e a necessidade de entrega simultânea.

6.2. A separação desses itens em licitações distintas implicaria na contratação de fornecedores diferentes, o que acarretaria duplicidade de rotas logísticas, aumento de custos com transporte e pessoal, além de riscos operacionais relacionados ao desencontro nos horários de entrega, comprometendo a qualidade do serviço e a satisfação dos usuários.

6.3. A licitação por itens isolados exigiria a realização de igual número de contratações, o que constituiria um ônus excessivo de gestão no acompanhamento desses instrumentos para a Administração, sob a perspectiva do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, o que poderia colocar em risco a economia de escala e a celeridade processual, comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa.

6.4. Dessa forma, a formação de lotes por kits alimentares representa a alternativa mais eficiente e vantajosa, tanto sob o ponto de vista técnico quanto operacional, em conformidade com o inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Para o atendimento satisfatório da necessidade da Autarquia e, conforme prática usual do mercado para o objeto deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, são necessários os seguintes requisitos para a contratação:



7.1.1. Poderão participar do presente registro de preço quaisquer licitantes que exerçam suas atividades dentro do perímetro urbano de Piracicaba, tendo em vista que as refeições deverão ser retiradas pelo SEMAE no estabelecimento da Contratada.

7.1.2. Todas as entregas somente poderão ser efetuadas mediante preenchimento de impresso, fornecido pela contratada, que deverá conter os dados da chefia que efetuou o pedido e retirada. Os dados deverão ser preenchidos pela contratada, contendo:

- Nome completo,
- Número funcional,
- Data, hora e assinatura.

7.1.3. A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal eletrônica, mensalmente, do total de retiradas.

7.1.4. Deverá encaminhar também mensalmente, ao Fiscal do Contrato, os impressos de retirada, e, nos casos de apresentação de impressos faltando dados ou assinaturas, rasurados ou ilegíveis, os mesmos não serão pagos.

7.1.5. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a CONTRATADA se obriga substituir os marmitex ou lanche de imediato, sem quaisquer ônus para o SEMAE.

7.1.6. Poderá a contratante, em casos de suspeita de toxinfecções alimentares, apresentação visual, cheiro ou gosto inadequados, efetuar controle bacteriológico da alimentação em laboratório oficial, sob a responsabilidade e custos da Contratada.

7.2. Caso seja constatado no ato da entrega ou na hora do consumo que a qualidade da refeição/ e ou lanche não esteja de acordo com o determinado no Termo de Referência ou apresente alguma irregularidade, a Contratada será comunicada e deverá efetuar a substituição do produto no prazo máximo de 30 (trinta) minutos.

7.3. Os serviços deverão ser realizados de acordo com o Termo de Referência, sendo que, qualquer alteração, deverá ter comunicação prévia, para aprovação do SEMAE.

8. CONTRATAÇÕES INTERDEPENDENTES E/OU CORRELATAS

8.1. Não existem contratações interdependentes ou correlatas.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a contratação objeto deste ETP, almeja-se alcançar os seguintes objetivos:

9.1.1. Celeridade nos serviços prestados pela Autarquia, com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros dos contratos anteriores, e considerando que o fornecimento de refeições é essencial ao apoio à continuidade da prestação dos serviços e ao bem-estar dos servidores.



9.1.2. Garantia de regularidade e pontualidade na entrega dos kits alimentares, assegurando que os servidores e colaboradores recebam as refeições no tempo adequado, sem prejuízo às atividades institucionais.

9.1.3. Otimização da logística de fornecimento, por meio da contratação de fornecedores aptos a entregar os kits completos (marmitex, sobremesa, refrigerante ou lanche com bebida), evitando atrasos decorrentes de entregas fracionadas e reduzindo o custo operacional com transporte e controle de múltiplos contratos.

9.1.4. Melhoria na gestão contratual, com redução da carga administrativa e maior controle sobre a execução do contrato, ao concentrar a responsabilidade da entrega dos kits em fornecedores únicos por lote.

9.1.5. Atendimento aos princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade previstos na Lei nº 14.133/2021, promovendo uma contratação que equilibre qualidade, custo e efetividade na prestação do serviço.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA AUTARQUIA

10.1. Para a execução do objeto deste ETP, serão necessárias as seguintes providências por parte da Autarquia:

10.1.1. Manutenção de canal de comunicação atualizado e eficiente com a empresa contratada, por meio de telefone, e-mail, mensagens instantâneas (como WhatsApp) ou outro meio que assegure o pronto atendimento e a resolução de eventuais intercorrências.

10.1.2. Disponibilização de motorista e veículo oficial do SEMAE para a retirada dos kits alimentares, quando necessário, e transporte até os locais de prestação dos serviços, garantindo a entrega no horário adequado e em conformidade com as condições operacionais estabelecidas.

10.1.3. Designação de servidor responsável pelo acompanhamento da execução contratual, com atribuições de fiscalização quanto à qualidade, pontualidade e conformidade dos itens entregues, conforme previsto no contrato.

10.1.4. Elaboração e disponibilização de cronograma de entregas, alinhado com a rotina de trabalho das equipes atendidas, de modo a assegurar previsibilidade e organização logística.

10.1.5. Registro sistemático das entregas e ocorrências em planilha ou sistema próprio, para fins de controle, prestação de contas e eventual aplicação de penalidades contratuais, se necessário.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir — fornecimento de refeições prontas e kits alimentares — não se identificam impactos ambientais relevantes decorrentes diretamente da contratação.

11.2. No entanto, recomenda-se que a licitante observe as diretrizes de sustentabilidade ambiental, especialmente no que se refere:

- À destinação adequada de resíduos sólidos, como embalagens descartáveis;



- Ao uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível;
- À redução do uso de plásticos de uso único, conforme políticas públicas ambientais vigentes;
- Ao transporte eficiente, com rotas otimizadas para minimizar emissões de gases poluentes.

11.3. A Autarquia poderá incluir, no edital, cláusulas que incentivem práticas sustentáveis por parte da contratada, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e com os princípios da Lei nº 14.133/2021, que preveem a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

12.1. Conforme levantamento de mercado indicado na cláusula segunda deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a solução mais viável, sob os aspectos técnicos, econômicos, operacionais e ambientais, é a apresentada na cláusula terceira, que propõe a contratação de fornecimento de refeições prontas por meio de prestação indireta, com a formação de kits alimentares.

12.2. Os estudos preliminares evidenciaram que essa modalidade de contratação mostra-se tecnicamente adequada, por atender à legislação vigente, otimizar os recursos logísticos da Autarquia, reduzir a complexidade da gestão contratual e garantir a continuidade dos serviços prestados aos servidores.

12.3. Diante do exposto, declara-se ser **viável, adequada e vantajosa** a contratação da solução pretendida, considerando os princípios da economicidade, eficiência, sustentabilidade e interesse público, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021.

13. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

13.1. A necessidade descrita na cláusula primeira deste ETP está prevista nos itens 923, 925, 926, 927 e 928, do Plano de Contratações Anual do exercício de 2026.

14. JUSTIFICATIVA PARA A NÃO DIVULGAÇÃO DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP)

14.1. Nos termos do art. 86 da Lei nº 14.133/2021, a Intenção de Registro de Preços (IRP) constitui procedimento público prévio destinado a possibilitar a participação de outros órgãos ou entidades na formação de ata de registro de preços.

14.2. Entretanto, diante das características do objeto — contratação de empresa para fornecimento de alimentação (marmitex/lanche) —, verifica-se que a divulgação da IRP poderá atrair um número elevado de órgãos interessados, o que implicaria aumento significativo da demanda administrativa relacionada à condução do certame.

14.3. Ressalta-se que a estrutura administrativa do órgão é reduzida, com organização centralizada e quadro de pessoal dimensionado para atendimento de suas próprias



necessidades institucionais, não dispondo de capacidade operacional adequada para suportar, de forma eficiente e responsável, o acréscimo de atividades decorrentes do gerenciamento de uma IRP compartilhada.

14.4. Dessa forma, com fundamento nos princípios da eficiência, razoabilidade e interesse público, opta-se pela não divulgação da Intenção de Registro de Preços (IRP) para o presente procedimento.

14. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

Área Requisitante: Gerência Administrativa e Financeira

Nome Servidor: Érika Giovanetti de Barros Oliveira

Cargo/função: Coordenadoria de Gestão Administrativa

Matrícula nº: 1820-6





Assinaturas do documento

"ETP"



Código para verificação: **7NCHD6MG**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **ERIKA GIOVANETTI DE BARROS OLIVEIRA** (CPF: ***.619.718-**) em 09/06/2026 às 11:50:09 (GMT-03:00)
Emitido por: "SolarBPM", emitido em 16/07/2025 - 16:13:32 e válido até 16/07/2028 - 16:13:32.
(Assinatura do Sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link

<https://sempapel.piracicaba.sp.gov.br/atendimento/conferenciaDocumentos> e informe o processo **SEMAE**

2026/007386 e o código **7NCHD6MG** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.