



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR **DATA DE ELABORAÇÃO: 24/03/2026**

1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E SUAS FINALIDADES (art. 18, § 1º, I da Lei 14.133/2021):

Abertura de processo de compra direta para contratação de empresa para fornecimento de marmitex. A necessidade da aquisição dos marmitex permitirá atender alguns funcionários os quais cumpram horários ou locais de serviço especiais, além de pessoal em certos tipos de eventos seja necessário fornecer este tipo de marmitas, proporcionando benefícios ao funcionário, visando atender à Secretaria de Planejamento pelo período de 2 meses (com apresentação de amostra).

2- DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

Não há, conforme declaração em anexo.

3- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A empresa contratada deverá apresentar cartão de CNPJ ativo com CNAEs relacionados ao fornecimento de alimentos para consumo domiciliar, restaurantes e similares.

Possuir e apresentar, Alvará de Funcionamento emitido pela prefeitura local; Licença/Cadastro na Vigilância Sanitária (CMVS) obrigatório para qualquer manipulação de alimentos. O local deve ser inspecionado.

O alimento deve estar embalado individualmente, em embalagem de isopor totalmente atóxica e higiênica, podendo colocar o alimento diretamente sem risco de contaminação, e mantendo a temperatura.

Os produtos requisitados deverão apresentar características organolépticas adequadas: Cor, odor, sabor, aparência e consistência. Os alimentos que compõem a marmitex devem estar fresco, ser preparados no dia e horário do fornecimento e ser de boa qualidade quanto à aparência, textura e sabor. Empresa deverá emitir relatórios, contendo quantidades e datas das entregas sempre que a contratante solicitar. Contratada deverá emitir nota fiscal eletrônica todo começo de mês para pagamento.

4- DESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNID	QT
1	Contratação de empresa para fornecimento de Marmitex: pesos: 200G de Arroz, 200G de Feijão; 200G de carne conforme cardápio; 150G de guarnição (legumes); 01 Doce.	UN	10000

Quantidades obtidas através da necessidade de demanda estimada aos próximos 2 meses.





5- LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Valor obtido com base em contratações anteriores.

6- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNID	QT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Marmitex em embalagem de isopor contendo: - 200g arroz; - 200g feijão; - 200g de carne bovina, frango, suína ou peixe etc. - 150g de guarnição (legumes); - salada em potinho individual de no mínimo 25g - 01 doce embalado individualmente tipo: Paçoca, doce de leite, doce de abóbora, doce de batata ou pé de moleque.	UN	1080	R\$ 25,00	R\$ 27.000,00

7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução se dará via abertura de processo por compra direta para contratação de empresa para o fornecimento de refeições diárias tipo marmitex, conforme especificações. A presente contratação tem como objetivo suprir a necessidade desta Secretaria até que o processo licitatório esteja devidamente concluído e em vigência.

8- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O parcelamento não será necessário tendo em vista que se trata da contratação de apenas 1(um) item.

9- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Marmitex Presidente Prudente, Gêneros de alimentação,

10- RESULTADOS PRETENDIDOS:

A realização da contratação desse serviço, visto a possibilidade de contratação de serviço de qualidade e condizente com as expectativas institucionais, visa trazer os seguintes resultados: atender alguns funcionários os quais cumpram horários ou locais de serviços especiais, além de pessoal em certos tipos de eventos seja necessário fornecer este tipo de marmitas, proporcionando benefícios pro funcionário que não consiga cumprir horário de refeição fora do expediente.

11 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

Toda a entrega e utilização do objeto será acompanhada pelo responsável em gerir e fiscalizar os contratos que assinam este estudo. As secretarias solicitantes manterão contato com a contratada para solicitações, informações e eventuais dúvidas a serem sanadas.



A contratante deverá registrar a solicitação de fornecimento até as 10:00h para ser entregue às 11:00h, e às 17:00h para ser entregue às 19:00h, podendo ocorrer solicitações em outros horários esporadicamente, e quando solicitado fora dos horários especificados acima, a empresa deverá realizar a entrega no prazo de 1 hora após efetivação do pedido.

12- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:

O fornecimento de marmitas pode gerar diversos impactos ambientais, principalmente relacionados ao uso de materiais descartáveis, consumo de energia e produção de resíduos.

As marmitas geralmente são embaladas em recipientes plásticos ou de isopor, que podem contribuir para a poluição do meio ambiente. Para diminuir esse impacto, uma alternativa é optar pelo descarte responsável das embalagens.

A produção em larga escala de marmitas requer o uso de recursos naturais, como água e energia. Para reduzir esse impacto, é importante adotar práticas de produção mais sustentáveis, como o uso eficiente de água e energia, bem como a escolha de ingredientes locais e sazonais.

O fornecimento de marmitas pode resultar na geração de resíduos alimentares, como restos de comida não consumida. Para minimizar esse impacto, é importante adotar medidas para evitar o desperdício de alimentos, como campanhas de conscientização dos pacientes e reciclagem de resíduos orgânicos. O descarte inadequado de embalagens de marmitas pode contribuir para a poluição do solo e dos recursos hídricos. Para evitar esse problema, é fundamental promover a educação ambiental e incentivar a separação e a destinação correta dos resíduos, os pacientes, motoristas ou responsáveis deverão descartar as por meio da coleta seletiva as embalagens.

13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Após a elaboração do presente ETP como também da análise acerca da vantagem da contratação para atender as necessidades desta secretaria, foi verificada a viabilidade da contratação, levando-se em consideração os elementos técnicos que a justificam, estando adequada para atender a demanda e a necessidade pleiteada. Considerando que a alternativa mais adequada encontrada pela secretaria é a contratação via abertura de dispensa de licitação para a aquisição de tal objeto; Considerando a justificativa apresentada para a contratação e o levantamento das demandas, considera-se viável o seguimento da contratação.

14 - ANEXOS

Declaração de inexistência de Plano de Contratação Anual



15- RESPONSÁVEIS:

Jorge Luiz Bedim Cardozo
Secretário de Planejamento, Obras e Desenvolvimento

Michael Mendes dos Santos
Chefe da Guarda Municipal



TERMO DE REFERÊNCIA COM FUNDAMENTO NA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

Órgão Requerente	Secretaria de Planejamento, Obras e Des. Econômico
Responsável	JORGE LUIZ BEDIM CARDOZO
E-mail	secretariaplanejamento@quata.sp.gov.br

1- Definição do objeto:

Solicitamos abertura de processo por compra direta para “Fornecimento de marmitex”, conforme exposto abaixo:

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UN	QT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	727.001.003	Marmitex em embalagem de isopor contendo: - 200g arroz; - 200g feijão; - 200g de carne bovina, frango, suína ou peixe etc. (variando cardápio não podendo repetir em dia seguido o mesmo tipo de carne) - 150g de guarnição (legumes); - salada em potinho individual de no mínimo 25g - 01 doce embalado individualmente tipo: Paçoca, doce de leite, doce de abóbora, doce de batata ou pé de moleque. Nas datas festivas 24/12, 25/12, 31/12 e 01/01: Mandar pratos feitos para as refeições: 01 tipo de carne assada; arroz temperado e branco; maionese/salpicão e farofa.	UN	1080	R\$ 25,00	R\$ 27.000,00

1.2. Classificação do objeto:

Gêneros alimentícios

1.3. Critério de Julgamento:

Menor Preço Unitário

1.4. Justificativa para dispensa dos documentos solicitados:

É dispensado projeto Básico e por se tratar de “Contratação comum”.

Análise de risco: Foca na segurança alimentar, pontualidade na entrega e conformidade técnica (qualidade, higiene e nutrição). Riscos principais incluem intoxicação alimentar, atrasos, cardápio inadequado e descumprimento de normas sanitárias. Recomenda-se rigor na qualificação técnica, exigência de amostras e laudos.

1.5. Valor total:

O valor total para a execução do objeto descrito acima é de aproximadamente R\$ 27.000,00 (vinte e sete mil reais) considerando os valores obtidos em pesquisa de mercado regional e contratações anteriores.



1.6. Registro de Preços:

() SIM (x) NÃO

2- Justificativa:

A necessidade da aquisição dos marmitex permitirá atender alguns funcionários os quais cumpram horários ou locais de serviço especiais, além de pessoal em certos tipos de eventos seja necessário fornecer este tipo de marmitas, proporcionando benefícios pro funcionário que não consiga cumprir horário de refeição fora do expediente.

3- Dotação orçamentária (Lei de responsabilidade fiscal LC101/00 art. 16 em especial)

Reduzido	Programática	Fonte
539	CENTRAL MONITORAMENTO E GUARDA PATRIMONIAL	Recurso Próprio

4- Condições de habilitação:

A empresa contratada deverá possuir CNPJ ativo e CNAE compatível ao produto solicitado no item 01.

Apresentar alvará de funcionamento e licença sanitária .

5- Condições de execução do objeto:

5.1 – Prazo e forma de entrega/execução:

Início imediato após recebimento de empenho.

Execução de entrega: Deverá atender as seguintes determinações: A marmita deverá ser composta de salada, sendo esta embalada separadamente para manter suas propriedades e, prato principal (carne), guarnição e acompanhamento (arroz e feijão). Obs.: As descrições abaixo se referem às porções diárias de uma refeição balanceada e o termo marmita refere-se à composição da marmitex mais salada.

Salada: duas saladas composta (cores e textura diferentes) confeccionadas com no mínimo dois componentes diferentes totalizando 25 gramas, seguindo a tabela abaixo.

Composição	Incidência	Porção
Vegetal do Tipo A	Diariamente	25g

Vegetal do tipo A

Folhosos: alface, acelga, almerão, chicória, rúcula, couve, escarola, espinafre, repolho e entre outros.

Não folhoso: tomate, beringela, pepino, rabanete, couve flor, brocolis e entre outros.



OBS: - O tempero da salada fica a cargo do chefe de cozinha, o qual detém o conhecimento para julgar qual tempero é adequado para cada tipo de salada, sempre considerando a textura e o sabor do mesmo.

Guarnição: Legumes confeccionadas com no mínimo dois componentes diferentes totalizando 150 gramas, seguindo a tabela abaixo.

Composição	Incidência	Porção
Legumes do Tipo A	Diariamente	150g
Legumes do Tipo B	2x na semana	150g

Legumes do tipo A

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, vagem e entre outros.

Legumes do tipo B

Batata, batata doce e inhame e entre outros.

Prato Principal: O prato principal será constituído por alimento a base de proteína (carne) 200 gramas.

Conforme abaixo discriminado.

Tipo	Especificação	Preparação	Porção
Carne Bovina sem Osso	Patinho, Alcatra ou coxão mole.	Bife a Rolê, de panela, grelhado, cubos, isca.	200 g
	Contra filé.	Grelhado, ao molho.	200 g
Carne Bovina sem Osso	Lagarto.	Assado, cozidos, ao molho.	200 g
Carne Bovina sem Osso	Carne moída.	Com molho, legumes ou almôndega.	200 g
Carne de Ave Sem Osso.	Filé de peito de Frango.	Grelhado. Cubos, iscas role.	200 g
Carne de Ave Sem Osso.	Filé de peito de Frango.	Milaneza	200 g
Carne de Ave com Osso.	Peito, Coxa ou sobre-coxa	Cozido, assado, frito, empanado	200 g
Carne suína sem osso	Copa Lombo, Lombo	Assado em cubos	200 g
Carne suína com osso.	Bisteca, costela	Assado, grelhado.	200 g
Embutidos	Linguiça Toscana, Linguiça calabresa.	Assado, frito, ao molho cebolada.	200 g



Peixe sem espinho	Filé de Peixe	Assado, empanado	200g
-------------------	---------------	------------------	------

FREQUÊNCIA;

Carne Bovina: 03 vezes por semana. Carne Ave: 02 vezes por semana.

Carne Suína: 01 vez por semana. Embutidos: 01 vez por semana.

Peixe: Eventualmente quando solicitado.

ACOMPANHAMENTOS: os acompanhamentos que farão parte das refeições são: 200 gramas de arroz agulhinha tipo 1 e 200 gramas de feijão carioca.

5.2 – Local de entrega/execução, responsável pelo recebimento do objeto:

A contratante deverá registrar a solicitação de fornecimento até as 10:00h para ser entregue às 11:00h, e às 17:00h para ser entregue às 19:00h, podendo ocorrer solicitações em outros horários esporadicamente, e quando solicitado fora dos horários especificados acima, a empresa deverá realizar a entrega no prazo de 1 hora após efetivação do pedido.

Entregar no Pronto Socorro Agripino Lima (Av. Dr. Rodolpho Sebastião Giorgi - nº 307), Central de Monitoramento (Av. General Marcondes Salgado – nº 332), Ginásio de Esportes (Rua Nicola Carone – S/N) e Almoxarifado (Rua Carlos Bleinroth – S/N).

Responsável: Michael Mendes dos Santos - Chefe da Guarda Municipal

5.3 – Condições de garantia e assistência técnica:

Os alimentos que compõem a marmitex devem estar frescos, serem preparados no dia e horário do fornecimento e serem de boa qualidade quanto à aparência, textura e sabor.

5.4 – Prazo de vigência da contratação:

Vigência de 02 a partir do recebimento de empenho

5.5- Demais informações necessárias para a execução do objeto:

A empresa deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, imediatamente, o objeto com avarias ou defeitos; Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação; Os alimentos deverão ser preparados na cozinha das empresas contratadas, utilizando-se matéria prima de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi elaborados considerando essenciais ao processo.

A alimentação deverá seguir as 4 bases específicas da Nutrição (Leis da qualidade, qualidade, harmonia e adequação), ser balanceada ser variada evitando dessa maneira repetição do cardápio dentro da semana, ser preparada



dentro das normas higiênicas sanitárias preconizada pela Vigilância Sanitária e seguindo as normas estabelecidas na Portaria CVS05/2013.

6- Obrigações da contratada:

A contratada deverá entregar o produto conforme as especificações técnicas, prazos e demais condições estabelecidas no presente termo, deverá estar regularmente inscrita nos órgãos competentes, bem como estar em situação regular perante os órgãos fiscais federais, estaduais e municipais.

A contratada deverá fornecer número de telefone com whatsapp disponível, para recebimento de pedidos, e telefone fixo, email para comunicação entre as partes. Deverá enviar um relatório mensal das quantidades de marmitas entregues, com data e quantidade diária.

Além de possuir conta jurídica e emitir nota fiscal eletrônica.

7- Gestão e Fiscalização:

Gestão:

Jorge Luiz B. Cardozo - Secretário de Planejamento, Obras e Des. Econômico

Fiscalização:

Michael Mendes dos Santos - Chefe da Guarda Municipal

8- Outras informações:

O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias contados a partir do recebimento do objeto, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente jurídica indicado pela CONTRATADA.

Email: centralmonitoramento@quata.sp.gov.br

Contato: (18) 99644-9899

Quatá/SP, 24 de março de 2026

Jorge Luiz Bedim Cardozo
Secretário de Planejamento, Obras e Desenvolvimento

Michael Mendes dos Santos
Chefe da Guarda Municipal

Alex Favoretto Terçarioli
Escriturário - Elaborador do TR



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 0986-647B-7668-23A9

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

- ✓ MICHAEL MENDES DOS SANTOS (CPF 350.XXX.XXX-09) em 25/03/2026 10:25:41 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ JORGE LUIZ BEDIM CARDOZO (CPF 218.XXX.XXX-22) em 26/03/2026 17:21:26 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://quata.1doc.com.br/verificacao/0986-647B-7668-23A9>