



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA JOGOS REGIONAIS 2026





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza na contratação de empresa para serviço de alimentação durante a competição **68º Jogos Regionais do Estado de São Paulo 2026**, para atletas, comissão técnica e staffs que estarão representando o nosso município em diversas modalidades durante a competição que ocorrerá no Município de **Itatiba-SP**.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Durante os Jogos Regionais, a alimentação dos atletas é um fator crucial para garantir o bom desempenho, a recuperação adequada e a manutenção da saúde ao longo da competição.

Neste ano serão aproximadamente 20 modalidades do nosso município participando desta edição, tais como: **basquete feminino e masculino, bocha masculino, malha masculino, futebol masculino, futsal masculino, judô masculino e feminino, atletismo, ciclismo masculino e feminino, tenis feminino e masculino, volei masculino e feminino, volei de praia masculino e feminino, tenis de mesa, xadrez, karatê e taekwondo**, totalizando entre atletas, comissão e staffs aproximadamente 100 pessoas.

Diante do exposto acima, se faz necessária a abertura de processo licitatório para **Contratação de Empresa para o Fornecimento de Alimentação** dos atletas, durante a competição, que ocorrerá entre o período de **14 á 23 de julho de 2026**.





Trata-se de uma competição muito importante, pois, além de servir de estímulo a prática esportiva para os nossos atletas em diversas modalidades, coloca o nosso município no calendário entre as principais equipes participantes da competição.

PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Há previsão da despesa no plano de contratações anual formalizado nesta prefeitura para o exercício 2026, conforme preenchimento em planilha por parte desta secretaria, nas dotações **3.3.90.39.00.00.00 - (Outros Serviços de Terceiros-PJ)**.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As empresas participantes para prestação do referido serviço (alimentação), deverão respeitar e cumprir algumas demandas de toda a logística para atendimento ao serviço solicitado, tais como:

1. Montagem da cozinha e fornecimento das refeições no local do alojamento onde a delegação de Leme estará, alojamento este determinado pelo comitê organizador da competição, geralmente os alojamentos são em escolas.
2. Compreender, respeitar e atender a toda demanda de horários para o fornecimento das refeições, que poderão variar de acordo com os jogos e logística da competição.
3. A empresa vencedora do certame deverá atender ao serviço solicitado, com toda a estrutura de cozinha montada no local do alojamento, contendo: mesas, cadeiras, talheres, pratos e todos os utensílios básicos de cozinha em perfeito estado e higienizados.
4. A empresa vencedora do certame deverá seguir corretamente ao cardápio descrito abaixo, com os alimentos servidos em rechoups em formato self-service.



5. A empresa vencedora do certame, deverá incluir em seu cronograma e valores o fornecimento de cozinheiras e faxineiras para o local.

CARDÁPIO A SER SEGUIDO

Almoço e jantar

- Arroz
- Feijão
- Um tipo de Massa
- Purê de batata
- 2 tipos de carne (1 vermelha e 1 branca)
- Farofa
- Salada
- Suco
- Água

Café da manhã, lanche da tarde e lanche da noite:

- Fruta da estação
- Café
- Leite
- Suco
- Pão com frios e manteiga
- Bolacha e bolo

DESCRIPTIVO DE ALIMENTAÇÃO

Quant.	Unid.	Descrição do objeto	Valor unitário	Valor total
1.100	Refeições	<ul style="list-style-type: none">• Serviço de alimentação (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia com self- service à vontade), suco e água, para as modalidades esportivas da delegação de Leme durante o período da competição de 14 a 23 de julho de 2026.• Higiene e limpeza do local, utensílios e alimentos com procedencia de qualidade.• Fornecer a alimentação com um cardápio voltado para atletas, conforme descrição abaixo.• Conter mesas com toalhas, cadeiras, talheres e pratos.• Alimentação fornecida em rechoud.• Fornecer cozinheiras e faxineiras para organização das alimentações e higiene do local (cozinha e alojamento).• Montar toda a estrutura no local do alojamento (cozinha da escola), para o fornecimento das alimentações.	R\$: 112,63	R\$: 123.893,00



ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A delegação de Leme irá participar com aproximadamente 20 modalidades durante a competição, com a soma de aproximadamente 100 atletas diários, comissão técnica e staffs, portanto o prestador do serviço solicitado deve estar ciente e se programar para poder atender aos requisitos e a toda demanda da logística, entre as refeições: café da manhã, almoço, lanche da tarde, Jantar e ceia de acordo com a logística de horários combinada antecipadamente entre a comissão técnica de cada equipe e staffs da competição diretamente com o prestador de serviço.

O quantitativo foi estimado entre todo o período da competição, contabilizando equipes e staffs, mas de acordo com a classificação e início da participação das modalidades, a estimativa diária pode ser reduzida e aumentada entre as refeições.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atingir o objeto da Secretaria, foram encontradas as seguintes soluções:

Solução 1: a própria Secretaria seria responsável pela compra dos alimentos, preparação e fornecimentos das refeições diárias da competição.

Solução 2: instauração de licitação para contratação de empresa especializada para realizar todo o objeto.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando a inviabilidade da própria Secretaria executar o objeto, pois não possui servidores disponíveis para a preparação de todas as refeições, além de não possuir utensílios mínimos necessários. Outro problema é a dificuldade em adquirir produtos perecíveis, locais de armazenamento e pessoal especializado no preparo dos alimentos, a melhor solução é a contratação de empresa especializada em



fornecimento de alimentação geral no local, obtendo a eficiência e qualidade das refeições para o período da competição.

Dessa forma, a contratação de empresa através de licitação para fornecer a alimentação para atletas, comissão técnica staffs, que estarão participando do 68º Jogos Regionais do Estado de São Paulo, no período de 14 a 23 de julho de 2026 na cidade de Itatiba/SP, visa qualidade na competição e ótimo desempenho dos atletas e apresenta o melhor custo-benefício, garantia de qualidade e regularidade, redução de riscos operacionais e facilidade de gestão contratual.

ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado para contratação do referido serviço é de R\$: 123.893,00 (cento e vinte e três mil, oitocentos e noventa e três reais), sendo incluído e planejado na despesa orçamentária do ano de 2026.

Foi feito um levantamento de valores estimados para a o serviço de alimentação, com base em dois orçamentos recebidos via email, sendo a busca realizada através de prestadores de serviço da região, aptos a prestação do que é solicitado e que já atenderam a anos anteriores na competição. Na cesta de preços consta uma pesquisa prioritária (PNCP), demonstrando que o mercado apresenta ampla oferta de empresas capacitadas à prestação do serviço, com padrões bem definidos de cardápio e execução.

JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

A prestação dos serviços de alimentação envolve planejamento unificado, preparo, transporte, distribuição e controle de qualidade dos alimentos em horários previamente definidos e de forma contínua. A eventual divisão do objeto em múltiplos fornecedores (por tipo de refeição ou período) pode ocasionar **descontinuidade no fornecimento**, falhas na execução, divergências na qualidade dos alimentos e



dificuldades na coordenação das atividades, comprometendo o atendimento adequado aos participantes, neste caso, não se torna viável o parcelamento do objeto.

PERMISSÃO (OU NÃO) DE CONSÓRCIOS

A possibilidade de participação de empresas em consórcio está estabelecida como regra no artigo 15 da Lei 14.133/21, cabendo a administração justificar a eventual negativa. Da mesma forma quando, havendo permissão, limita-se o número de consorciados.

No presente, o objeto é comum, não complexo, e de pequena monta, não pertinente a participação de empresas em consórcio, tendo em vista sempre o atendimento ao princípio da ampla competitividade.

ANÁLISE DE RISCOS

Situações a serem pontuadas a fim de que se torne um fator de risco, dá-se pelo fato do prestador de serviço a ser contratado, não respeitar a logística de atendimento ao que está sendo solicitado no edital, tais como princípios básicos: higiene, limpeza, fornecimento de alimentos adequados e com qualidade, não instalar toda estrutura da cozinha para o fornecimento das refeições. Outras análises, podemos classificar como:

Riscos Legais e Regulamentares:

- **Mudanças nas normas e regulamentos:** Alterações na legislação que possam afetar as exigências para o fornecimento de alimentação.
- **Documentação incompleta ou incorreta:** Falta de documentos exigidos no edital (certificados sanitários, alvarás, licenças, etc.).
- **Estratégia de mitigação:** Manter uma equipe jurídica atenta às atualizações legislativas e garantir que todos os documentos exigidos estejam completos e atualizados.

Riscos Operacionais:



- **Incapacidade de atender à demanda contratada:** O fornecedor não tem capacidade logística ou estrutural para atender ao volume de refeições solicitado.
- **Falta de controle de qualidade alimentar:** A empresa contratada não possui procedimentos adequados para garantir a qualidade nutricional e higiênica das refeições.
- **Falta de controle de prazos de entrega:** Atrasos na entrega das refeições, comprometendo a operação da instituição contratante.
- **Estratégia de mitigação:** Validar a capacidade de fornecimento da empresa licitante por meio de análises de capacidade operacional e logística. Solicitar experiências anteriores e referências.
- **Estratégia de contingência:** Ter fornecedores alternativos já qualificados e prontos para substituir eventuais falhas de entrega.

Riscos Financeiros:

- **Subdimensionamento do orçamento:** O preço contratado ser inferior ao custo real do fornecimento, prejudicando a margem de lucro do fornecedor.
- **Variação no custo de insumos:** Aumento inesperado no custo de ingredientes, afetando a viabilidade financeira do contrato.
- **Estratégia de mitigação:** Realizar uma análise detalhada de custo-benefício e elaborar uma proposta financeira sólida, garantindo que o preço proposto seja viável.
- **Estratégia de contingência:** Considerar cláusulas de reajuste de preço para cobrir variações significativas nos custos de insumos.

Riscos de Fornecimento:

- **Escassez de fornecedores confiáveis:** Falta de fornecedores de insumos de qualidade ou fornecedores que não consigam atender à demanda de forma contínua.
- **Problemas logísticos:** Dificuldades no transporte de alimentos ou na distribuição pontual para os locais de entrega.



- **Estratégia de mitigação:** Diversificar fornecedores de insumos e ter contratos firmados com garantias de entrega.
- **Estratégia de contingência:** Estabelecer acordos de emergência com fornecedores alternativos.

Riscos Sanitários e de Saúde Pública:

- **Contaminação alimentar:** Possibilidade de fornecimento de alimentos contaminados ou inadequados para consumo.
- **Não conformidade com as exigências sanitárias:** A empresa não cumprir as normas de higiene e segurança alimentar, colocando em risco a saúde dos consumidores.
- **Estratégia de mitigação:** Exigir que o fornecedor tenha certificações sanitárias válidas e auditadas, além de uma política de controle de qualidade rigorosa.
- **Estratégia de contingência:** Realizar inspeções regulares na produção e transporte das refeições.

Riscos Sociais e Reputacionais:

- **Insatisfação dos consumidores:** Falta de qualidade no serviço prestado (gosto, aparência, porção insuficiente) pode resultar em reclamações e danos à imagem da empresa.
- **Quebra de confiança:** Caso o contrato não seja cumprido adequadamente, pode gerar desconfiança e prejudicar a imagem tanto da empresa licitante quanto do órgão contratante.
- **Estratégia de mitigação:** Garantir que a qualidade do serviço seja constantemente monitorada, com feedback dos consumidores.
- **Estratégia de contingência:** Estabelecer um canal de atendimento eficiente para resolver problemas rapidamente e garantir a satisfação do cliente.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação durante os Jogos Regionais de 2026 tem como finalidade assegurar condições adequadas de nutrição, saúde e bem-estar aos participantes do evento, contribuindo diretamente para o bom desempenho das atividades esportivas.

Dentre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

- **Garantir alimentação de qualidade**, balanceada e adequada às necessidades nutricionais de atletas, comissões técnicas, arbitragem e equipe de apoio;
- **Assegurar regularidade e pontualidade no fornecimento** das refeições (café da manhã, almoço, jantar e lanches), conforme cronograma previamente estabelecido;
- **Manter elevados padrões de higiene e segurança alimentar**, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, evitando riscos à saúde dos participantes;
- **Proporcionar padronização no atendimento e nos cardápios**, garantindo uniformidade na prestação dos serviços durante todo o evento;
- **Contribuir para o desempenho esportivo**, oferecendo alimentação adequada que auxilie na recuperação física e manutenção da energia dos atletas;
- **Evitar interrupções ou falhas no fornecimento**, assegurando a continuidade dos serviços durante toda a realização dos Jogos Regionais;
- **Promover eficiência logística**, com adequada estrutura de preparo, transporte e distribuição dos alimentos;
- **Assegurar economicidade na contratação**, com a melhor relação custo-benefício para a Administração Pública;
- **Atender plenamente à demanda do evento**, considerando o número estimado de participantes e suas especificidades.





VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaramos que a contratação é importante e viável, considerando a necessidade de garantir o suporte nutricional aos atletas, comissão técnica e staffs que estarão representando o nosso município em diversas modalidades durante a competição que ocorrerá no Município de Itatiba/SP - 68º Jogos Regionais do Estado de São Paulo 2026 - 4ª Região.

LEME, 14 DE ABRIL DE 2026

LUANA ARRUDA BARROS AVANZO
CHEFE DE NÚCLEO DE COMPETIÇÕES

RICARDO DE MORAES CANATA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 4540-A81D-B244-3627

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

- ✓ RICARDO DE MORAES CANATA (CPF 362.XXX.XXX-99) em 14/04/2026 18:59:16 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ LUANA ARRUDA BARROS AVANZO (CPF 368.XXX.XXX-73) em 15/04/2026 07:33:48 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://prefeitureleme.1doc.com.br/verificacao/4540-A81D-B244-3627>