

ESP-ACADEMIA DE POL. MILITAR BARRO BRANCO

Estudo Técnico Preliminar 9/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 057.00116279/2026-16

2. Descrição da necessidade

2.1. O presente instrumento trata da contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação para os discentes e o efetivo da Academia de Polícia Militar do Barro Branco (APMBB). Essa contratação é essencial, considerando que a APMBB é uma unidade de formação que exige condições específicas para o desenvolvimento integral de seus alunos, conforme as exigências estabelecidas neste estudo.

2.2. É fundamental destacar que os Cadetes PM, ao longo dos quatro anos de formação, são submetidos a uma intensa carga de atividades físicas e pedagógicas, inclusive no período noturno. Diante dessa realidade, a oferta diária de uma alimentação adequada e balanceada, em condições higiênico-sanitárias seguras, é imprescindível. Essa medida não apenas garante o suporte nutricional necessário para a manutenção da saúde, mas também potencializa o desempenho físico e intelectual dos alunos, contribuindo significativamente para sua formação integral e para o cumprimento eficaz das atividades no regime de internato.

2.3. A contratação em questão também visa assegurar o atendimento contínuo em regime de internato, especialmente nos primeiros anos do Curso de Formação de Oficiais, onde os alunos permanecem no local 24 horas. É vital que a alimentação seja distribuída em diversos momentos do dia, atendendo às necessidades nutricionais dos cadetes.

2.4. Ademais, a oferta adequada e pontual de alimentação é uma estratégia eficaz para prevenir o absenteísmo, garantindo a permanência e o alto desempenho dos cadetes em formação. A nutrição adequada é um pilar fundamental para o sucesso acadêmico e físico dos alunos, refletindo diretamente na qualidade da formação oferecida.

2.5. A contratação proposta é fundamentada em uma análise técnica preliminar que considera as necessidades alimentares da instituição e suas limitações internas. Observa-se, ainda, as normativas públicas que regem a contratação mediante licitação, respeitando os princípios da eficiência, economicidade e atendimento eficaz à demanda alimentar. É imprescindível que a empresa especializada possua a estrutura adequada para a produção, armazenamento e distribuição dos alimentos, em conformidade com as exigências legais e regulatórias.

2.6. Diante do exposto, a Academia de Polícia Militar do Barro Branco considera imperativa a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação, destinados principalmente aos cadetes em formação. Garantir um atendimento nutricional integral é uma missão essencial dos serviços contratados, refletindo o compromisso da APMBB com a excelência na formação de seus militares.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe da Seção de Logística	Cap PM 980530-3 Gustavo Roberto Franco

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A LICITANTE, para a aceitação do(s) serviço(s) ofertado(s), deverá atender rigorosamente às especificações e observar as seguintes exigências:

4.2. A prestação de serviços deverá ocorrer sob o regime de empreitada por preço unitário, sendo a alimentação composta pelos seguintes itens:

4.2.1. Desjejum (formação);

4.2.2. Almoço com duas opções de proteínas;

4.2.3. Jantar com duas opções de proteínas.

4.3. O serviço de fornecimento contínuo deve atender às especificações contidas no Termo de Referência, em conjunto com o CadTerc específico e a proposta do fornecedor aprovada pelo contratante.

4.4. O prazo e o local para a entrega dos serviços objeto desta contratação serão definidos pela APMBB no Termo de Referência, observados os dados apresentados no presente estudo. A entrega deve ser acompanhada da respectiva Nota Fiscal, que deve detalhar os tipos de serviços prestados.

4.4.1. O prazo de vigência da contratação será de 30 (trinta) meses, prorrogável até limite estabelecido no artigo 107 da Lei 14.133/2021, e observadas as diretrizes do artigo 106 do mesmo diploma legal, haja vista a maior vantagem para a Administração Pública, que poderá revisar sua necessidade e firmar contratações mais adequadas a sua realidade atual.

4.4.2. O fornecedor será selecionado por meio de um procedimento de LICITAÇÃO na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, adotando o critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

4.5. Os serviços serão desenvolvidos nas dependências da Academia de Polícia Militar do Barro Branco, localizada na Avenida Água Fria, 1923, Tucuruvi - São Paulo/SP, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e no presente estudo. A contratada será responsável por todas as despesas necessárias à execução do contrato, incluindo seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

4.6. Durante a vigência do contrato, a execução dos serviços será fiscalizada pelo responsável designado para o acompanhamento e verificação da conformidade com as especificações do Termo de Referência e da proposta.

4.7. Os serviços executados serão objeto de medição mensal, realizada de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência ou instrumento contratual.

4.8. A licitante deverá apresentar comprovação de regularidade fiscal, sanitária e técnica, incluindo alvará e registro do nutricionista responsável.

4.9. As empresas licitantes, adjudicatárias e contratadas estarão sujeitas às penalidades previstas nos artigos 155 e seguintes da Lei 14.133/2021 e no Art. 49 do Decreto nº 10.024/2019, assegurando-se o direito constitucional ao contraditório e à ampla defesa.

4.10. Caso a contratada não consiga cumprir o contrato dentro do prazo estipulado, deverá comunicar à Seção de Finanças da APMBB os motivos, no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos antes do vencimento da entrega dos serviços, apresentando justificativa fundamentada e a devida comprovação. Além disso, deverá atender prontamente a quaisquer exigências da Administração da APMBB relacionadas ao objeto da presente licitação.

Da qualificação econômico-financeira

4.11. A exigência de qualificação econômico-financeira para fins de habilitação, nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133/2021, é motivada pela **complexidade técnica e operacional** do objeto, pela sua **funcionalidade essencial** e pela **imprescindibilidade** para o cumprimento da missão institucional da APMBB, tendo em vista tratar-se de serviço contínuo e de elevada complexidade, sendo essencial a comprovação da saúde financeira da futura contratada.

4.11.1. O serviço envolve etapas críticas como aquisição de insumos perecíveis em grande volume, produção em escala industrial com padrões sanitários rigorosos (conforme RDC nº 216/2004 da Anvisa), gestão de estoques para evitar desperdícios e contaminação, e adaptação de dietas a necessidades específicas (ex.: restrições alimentares). Qualquer falha pode gerar riscos à saúde coletiva, como intoxicações alimentares ou desnutrição, com potencial responsabilização civil e penal da contratante. A qualificação econômico-financeira (balanço patrimonial publicado, índices de liquidez e solvência) garante que a licitante possua estrutura financeira para suportar oscilações de preços de insumos (ex.: carnes, vegetais) e imprevistos operacionais, evitando interrupções no serviço.

4.11.2. A APMBB atende diariamente centenas de discentes, docentes e efetivo administrativo com refeições que promovem bem-estar e inclusão social, integrando-se à sua missão de assistência aos militares. O serviço é **imprescindível**, pois não pode ser pausado sem prejuízo grave aos usuários, demandando continuidade ininterrupta. Empresas sem solidez financeira correm risco de inadimplência, paralisação ou substituição emergencial, o que elevaria custos e comprometeria a eficiência administrativa.

4.11.3. A exigência de Qualificação Econômico-Financeira, para fins de habilitação, justifica-se em razão da natureza de serviço contínuo com dedicação exclusiva de mão de obra e de elevada complexidade, bem como da vultuosidade do valor estimado da contratação, sendo, nesse sentido, essencial a comprovação da saúde financeira da futura contratada.

Qualificação Técnico-Operacional

4.12. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;

4.12.1. Para fins da comprovação de que trata a subdivisão acima, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

4.12.1.1. Fornecimento de alimentação preparada enquadrada como almoço e/ou jantar e/ou desjejum, em contratos contínuos por 15 (quinze) meses, consecutivos ou não;

4.12.1.2. Fornecimento mínimo conforme tabela abaixo:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE TOTAL (mês)	COMPROVAÇÃO EXIGIDA (30%)
Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Almoço	23.600	7.080
Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Jantar	18.100	5.430
Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Desjejum-formação Policial	23.600	7.080

4.12.1.3. A exigência de Qualificação Técnico-Operacional, para fins de habilitação, justifica-se em razão da complexidade técnica e operacional do serviço contínuo e imprescindível a esta Casa de Ensino, o qual exige acompanhamento ininterrupto de responsável capacitado, objetivando a mitigação de riscos à saúde, a eficiência operacional e o atendimento de padrões adequados de qualidade.

4.12.1.4. Para a comprovação do quantitativo relativo ao desjejum - formação policial militar, serão aceitos atestados que comprovem o fornecimento de desjejum, em observância à Súmula nº 30 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE/SP), que veda o estabelecimento de apresentação de prova de experiência anterior em atividade específica

4.13. Para a obtenção do quantitativo máximo de cada tipo de refeição foram consideradas:

4.13.1. Efetivo: 150 (cento e cinquenta) policiais militares, conforme dados atualizados extraídos da plataforma "Sistema de Gerenciamento de Pessoal" (SGP-DP), cabendo destacar que, de acordo com o atual QPO, o efetivo fixado desta Casa de Ensino é de 169 (cento e sessenta e nove) policiais militares.

4.13.2. Discentes: 814 (oitocentos e quatorze) alunos, conforme informações atualizadas fornecidas pela Seção de Administração Escolar e Operações Escolares (SAEOE);

4.13.3. Foi considerada para fins do presente estudo a possibilidade de autorização governamental de outros cursos de responsabilidade desta Casa de Ensino, como o Curso de Habilitação ao Quadro Auxiliar de Oficiais (CHQAOPM) e Curso de Adaptação ao Quadro de Oficiais de Saúde (CAQOS), que pode levar a um acréscimo de até 130 (cento e trinta) discentes, aproximadamente;

4.13.4. Levou-se em consideração, ainda, a média de refeições provisionadas e efetivamente fornecidas pela atual contratada, tudo para garantir a maior precisão possível ao quantitativo descrito na tabela acima.

4.13.5. Ainda, a porcentagem do quantitativo exigido se revelou através de análise fática, tendo em vista que, por vezes, os cursos descritos nos itens 8.29.3 não se concretizam todo ano, sendo autorizados mediante critério da Administração Pública através do Poder Executivo Estadual.

4.14. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante;

4.15. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante;

4.16. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado, em conformidade art. 7º, inciso III da IN 40/2020 e inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133 /2021, para esse tipo de objeto tem como premissa verificar se para a contratação possui empresa especializada que atenda as condições exigidas para sua integral execução.

5.2. análise fática de mercado para serviços de nutrição e alimentação em refeitórios institucionais, especialmente na PMESP, confirma a prevalência de contratações integradas de preparação no local. Essa modalidade é adotada por diversas unidades policiais e escolares militares, demonstrando viabilidade prática e superioridade sobre alternativas como marmitas diárias.

5.3. No mercado paulista, serviços de nutrição para instituições polícias e escolas são dominados por licitações de prestação completa (preparo, distribuição e higienização em cozinha própria), e priorizam conformidade com RDC 216/2004 da Anvisa. Terceirizações melhoram satisfação e desempenho policial, com economia de escala em insumos e mão de obra dedicada, conforme estudos no PR e MG evidenciados conforme exemplo no sítio eletrônico: (<https://portal.policiamilitar.mg.gov.br/conteudoportal/sites/licitacao/060720181252397870.pdf>).

5.4. A contratação sob empreitada por preço unitário oferece melhor transparência e controle de custos, permitindo a precificação exata por refeição/kit entregue. Empresas com experiência em serviços alimentares para escolas militares foram consideradas e verificadas que adotam o mesmo modelo de serviço integrado em refeitório, evidenciando padronização e viabilidade operacional:

5.4.1.

Escola Superior de Sargentos (ESSgt)	Serviço de nutrição e alimentação coletiva integrado (rancho/refeitório)	Preparo de refeições em cozinha industrial, com previsão e foco em alunos e servidores
Escola Superior de Soldados (ESSd)	Serviço de nutrição e alimentação coletiva integrado (rancho/refeitório)	Preparo de refeições em cozinha industrial, com previsão e foco em alunos e servidores
Centro Médico da Polícia Militar do Estado de São Paulo	Nutrição hospitalar terceirizada	Licitações para preparo de refeições em cozinha industrial, com foco nos pacientes e funcionários
CSM/MSubs	Serviço de nutrição e alimentação coletiva integrado (rancho/refeitório)	Preparo de refeições em cozinha industrial, com previsão e foco em alunos e servidores

5.5. Marmitas diárias ou aquecimento individual são inviáveis para refeitórios militares: podem apresentar qualidade inconsistente, maior custo por refeição e falhas logísticas em horários de pico ou treinamentos. Contratação integrada reduz riscos sanitários, garante rastreabilidade e uniformidade, alinhando-se à Lei 14.133/2021 para eficiência pública.

5.6. A escolha, especificação qualitativa e quantitativa dos serviços a serem contratados decorrem de estudos técnicos realizados pela equipe da Seção de Logística da APMBB, com observância ao CadTerc específico (Volume 09 - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados), e buscam aperfeiçoar a contratação para se que definam de forma clara quais atribuições estão contidas no escopo dos serviços apresentados.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Foi verificado que é imperiosa a implantação de serviço especializado de alimentação com preparo e distribuição nas dependências da APMBB, assegurando qualidade nutricional e operacionalização completa, conforme exigências legais. A solução inclui fornecimento de refeições completas para o desjejum, almoço e jantar, com segunda opção de proteínas para almoço e jantar, otimizando a logística e qualidade alimentar dos cadetes desta Casa de Ensino.

6.2. A solução apresentada no presente estudo levou em consideração as características específicas da demanda, conferidas não só pelo cronograma e regime escolar, mas também pelas instalações físicas da APMBB;

6.2.1. os períodos em que as refeições devem ser servidas ao efetivo e discentes desta Casa de Ensino serão, todos os dias, na seguinte conformidade:

6.2.1.1. Desjejum (formação): das 05h30 às 08h00;

6.2.1.2. Almoço: das 11h30 às 14h00;

6.2.1.3. Jantar: das 18h00 às 20h00.

Quadro 1: Horários de distribuição das refeições diárias

Academia de Polícia Militar do Barro Branco - APMBB	
REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum (formação)	das 05h30 às 08h00
Almoço	das 11h30 às 14h00
Jantar	das 18h00 às 20h00

6.2.2. Os locais de interesse a presente contratação, situados na Avenida Água Fria, nº 1923, Tucuruvi, São Paulo/SP - CEP 02333-001, compreendem:

6.2.2.1. a cozinha principal onde será realizada a preparação das refeições;

6.2.2.2. os três ambientes (anexos à cozinha principal), onde serão servidas as refeições (conforme horários estabelecidos no subitem 6.2.1.), sendo eles denominados de Rancho da 1ª e 2ª Cia, Rancho da 3ª Cia e Rancho dos Oficiais;

6.2.2.3. quarto ambiente onde serão servidas as refeições (conforme horários estabelecidos no subitem 6.2.1.), denominado de Rancho da 4ª Cia, este localizado a 1,5 quilômetros de distância da cozinha principal .

Quadro 2: Informações do(s) local(is) onde serão prestados os serviços

Unidade
Academia de Polícia Militar do Barro Branco - APMBB
Endereço
Avenida Água Fria, nº 1923, Tucuruvi, São Paulo/SP - CEP 02333-001

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por escopo a Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação ao efetivo da APMBB, conforme condições e exigências estabelecidas neste estudo.

7.2. Isto posto, a estimativa das quantidades a serem contratadas foi baseada na metodologia unitária, objetivando atender à demanda estimada de forma pormenorizada conforme segue:

Quadro 3: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Academia de Polícia Militar do Barro Branco - APMBB				
Descrição	Unid. de Medida	Qtd. Média Diária	Qtd. Média Mensal	Qtd. Média 30 Meses
2ª a 6ª feira				
Desjejum (formação)	unidade	1.000	22.000	660.000
Almoço	unidade	1.000	22.000	660.000
Jantar	unidade	750	16.500	495.000
Sábado e domingo				
Desjejum (formação)	unidade	200	1.600	48.000
Almoço	unidade	200	1.600	48.000
Jantar	unidade	200	1.600	48.000

7.3. As memórias de cálculo acompanhada dos preços unitários referenciais, assim como a Planilha Orçamentária com valores auferidos atualmente e os respectivos documentos necessários, se encontram explícitos conforme Volume 09 - CadTerc - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

7.4. Para a obtenção do quantitativo máximo de cada tipo de refeição foram consideradas as seguintes informações:

7.4.1. Efetivo: 150 (cento e cinquenta) policiais militares, conforme dados atualizados extraídos da plataforma "Sistema de Gerenciamento de Pessoal" (SGP-DP), cabendo destacar que, de acordo com o atual QPO, o efetivo fixado desta Casa de Ensino é de 169 (cento e sessenta e nove) policiais militares;

7.4.2. Discentes: 814 (oitocentos e quatorze) alunos, conforme informações atualizadas fornecidas pela Seção de Administração Escolar e Operações Escolares (SAEOE), subdivididos em:

7.4.2.1. Curso de Formação de Oficiais - 1º ano: 174 (cento e setenta e quatro) cadetes PM;

7.4.2.2. Curso de Formação de Oficiais - 2º ano: 198 (cento e noventa e oito) cadetes PM;

7.4.2.3. Curso de Formação de Oficiais - 3º ano: 190 (cento e noventa) cadetes PM;

7.4.2.4. Curso de Formação de Oficiais - 4º ano: 252 (duzentos e cinquenta e dois) cadetes PM;

7.4.3. Foi considerada para fins do presente estudo a possibilidade de autorização governamental de outros cursos de responsabilidade desta Casa de Ensino, como o Curso de Habilitação ao Quadro Auxiliar de Oficiais (CHQAOPM) e Curso de Adaptação ao Quadro de Oficiais de Saúde (CAQOS), que pode levar a um acréscimo de até 130 (cento e trinta) discentes, aproximadamente;

7.4.4. Por fim, levou-se em consideração, ainda, a média de refeições provisionadas e efetivamente fornecidas pela atual contratada, tudo para garantir a maior precisão possível ao quantitativo descrito na tabela acima.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 33.499.200,00

8.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 33.499.200,00 (Trinta e três milhões, quatrocentos e noventa e nove mil e duzentos reais), conforme custos unitários apostos na tabela abaixo, e segue os requisitos estabelecidos no CadTerc Vol. 09 (Versão 01: Dezembro/2025 - Data-base: Junho/2025, Capítulo III - Valores Referenciais, definições e critérios para elaboração dos preços), disponível no link: "https://compras.sp.gov.br/wp-content/uploads/2025/12/P19-Estudo_SEM_Marcas_Revisao_Vol09_2025_V1.pdf", Acessado em 10/03/2026.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Almoço acima de 700 (2ª a 6ª feira)	5320	unidade	660.000	21,80	R\$ 14.388.000,00
2	Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Almoço até 300 (sábado e domingo)	5320	unidade	48.000	21,99	R\$ 1.055.520,00
3	Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Jantar acima de 700 (2ª a 6ª feira)	5320	unidade	495.000	21,80	R\$ 10.791.000,00
4	Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Jantar até 300 (sábado e domingo)	5320	unidade	48.000	21,99	R\$ 1.055.520,00
5	Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Desjejum-formação Policial Militar (2ª a 6ª feira)	5320	unidade	660.000	8,77	R\$ 5.788.200,00
6	Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - Volume 09 - Desjejum-formação Policial Militar (sábado e domingo)	5320	unidade	48.000	8,77	R\$ 420.960,00
Total Mensal (somatório dos itens dividido por 30)						R\$ 1.116.640,00
Total (30 meses)						R\$ 33.499.200,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Para a adjudicação, a solução apresentada deverá ser realizada por grupo ou lote com os itens que o compõe:

9.1.1. Item 1: Desjejum formação;

9.1.2. Item 2: Almoço;

9.1.3. Item 3: Jantar.

9.2. A solução foi estruturada sob a forma de grupo, sem parcelamento, em razão da natureza eminentemente integrada e da indivisibilidade operacional do objeto. A execução dos serviços demanda atuação coordenada e contínua dentro das mesmas instalações físicas, com uso compartilhado de infraestrutura, sistemas, equipamentos e rotinas operacionais, circunstância que torna inviável a fragmentação das atividades entre múltiplos fornecedores.

9.3. Do ponto de vista técnico-operacional, a manutenção de mais de uma empresa atuando simultaneamente nas mesmas áreas implicaria: (i) sobreposição de equipes, com aumento significativo de interfaces, pontos de controle e riscos de falhas de comunicação; (ii) adoção de procedimentos distintos, padrões de qualidade heterogêneos e divergência de métodos de trabalho; e (iii) necessidade de duplicação de treinamentos, supervisão,

credenciamento de pessoal, gestão de acessos e de responsabilidades, comprometendo a uniformidade da execução. Tais fatores repercutem diretamente na segurança, na continuidade e na padronização dos serviços, além de elevar o custo transacional da administração na fiscalização e gestão contratual.

9.4. Ademais, a execução do objeto pressupõe responsabilidade única e claramente definida sobre o resultado final, com integração de todas as etapas e atividades correlatas. A divisão do objeto entre diferentes fornecedores geraria dificuldades na imputação de responsabilidades, especialmente em ocorrências em que a falha decorra da atuação conjunta ou sequencial de mais de uma empresa, aumentando o potencial de litígios e de paralisação parcial das operações. Em contexto de atividade crítica, que exige resposta rápida, comando único e rastreabilidade das ações, a contratação de um único fornecedor se mostra condição necessária para garantir a eficiência e a efetividade do serviço prestado.

9.5. Ressalte-se que a tentativa de parcelar o objeto, ainda que formalmente possível em tese, revelaria inviabilidade prática, uma vez que exigiria a convivência simultânea de diferentes contratos, com regras e prazos próprios, distintos níveis de desempenho e potenciais lacunas de cobertura, dificultando o planejamento integrado e a gestão unificada do ambiente operacional. Isso acarretaria aumento do risco de descontinuidade e de inconsistências na execução, em prejuízo do interesse público.

9.6. Por essas razões, conclui-se que o objeto apresenta caráter operacionalmente **indivisível**, sendo a formação de grupo e a contratação de fornecedor único a solução mais eficiente, segura e economicamente vantajosa, não apenas pelo ganho de escala, mas sobretudo pela redução de interfaces, pela simplificação da gestão contratual e pela garantia de padrão uniforme de desempenho. Assim, resta demonstrada a inviabilidade operacional de manutenção de mais de uma empresa nas mesmas instalações, razão pela qual não se recomenda o parcelamento do objeto nesta contratação.

9.7. O fornecedor será selecionado por meio da realização de licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, para a aquisição do bem/serviço, com fundamento na hipótese do art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO, com entrega DE ACORDO COM A DEMANDA DA APMBB, não sendo necessariamente a totalidade da estimativa apurada e descrita no presente estudo e em Termo de Referência, observando-se o disposto no ordenamento jurídico vigente.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há em trâmite contratações correlatas e/ou interdependentes para contratação dos serviços solicitados.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A Contratação e o Planejamento alinham-se com o planejamento estratégicos desta Casa de Ensino Superior e Institucional, sendo que o objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas deste Estudo Técnico e do Termo de Referência.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com a contratação dos serviços objeto deste ETP, estará assegurada a garantia de alimentação balanceada e segura aos discentes desta Casa de Ensino, bem como do efetivo administrativo e docentes desta casa, tudo com fulcro às normas sanitárias vigentes.

12.2. A melhoria no controle de custos e qualidade, via regime de empreitada por preço unitário, garante a maior eficiência logística e flexibilidade contratual, atendendo aos princípios basilares da Administração Pública que, por consequência, assegura a otimização de recursos, redução de custos e entrega tempestiva dos serviços prestados, bem como permite adaptações rápidas a demandas variáveis operacionais desta Casa de Ensino.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A administração deverá adotar providências prévias à celebração de contrato, com base no inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso XI da IN 40/2020, tais como:

13.1.1. facilitar o exercício das obrigações da contratada, dando-lhe acesso ao Oficial interessado para esclarecimento quanto a qualquer dúvida que por ventura venha a surgir quanto os itens pleiteados;

13.1.2. convocar reunião para coordenação geral entre às partes envolvidas no processo (Contratante e Contratada) para tratar das peculiaridades que possam surgir durante a execução dos serviços, quando necessário;

13.1.3. efetuar a retenção dos tributos e contribuições eventualmente incidentes sobre o objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

13.1.4. notificar a Contratada para que apresente as justificativas dentro do prazo estipulado, sempre que houver necessidade de pedido de esclarecimentos ou inexecução contratual.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A empresa contratada deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, destacando-se as recomendações relacionadas à geração de resíduos sólidos relacionados à alimentação, mitigada pela obrigação de coletar seletivamente e reduzir desperdício, quando viável.

14.2. Este Estudo Técnico Preliminar está baseado na legislação vigente, sobretudo na Lei nº 14.133/21, decretos estaduais de São Paulo e normas da Polícia Militar do Estado de São Paulo, com foco no atendimento dos discentes e efetivo da APMBB, assegurando alimentação adequada, regularidade e sustentabilidade.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação ao efetivo e discentes da Academia de Polícia Militar do Barro Branco (APMBB) revela-se medida de elevada e inegável relevância institucional, considerando que a APMBB é uma unidade de formação que exige condições específicas para o desenvolvimento integral de seus alunos, desse modo, a oferta diária de uma alimentação adequada e balanceada, em condições higiênico-sanitárias seguras, é imprescindível ao interesse público. Ainda, a contratação sob empreitada por preço unitário oferece melhor transparência e controle de custos, permitindo a precificação exata por refeição/kit entregue.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JULIO CESAR DONATO

2º Sgt PM - Aux Seq Log



Assinou eletronicamente em 15/04/2026 às 11:24:18.