ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE DRACENA

Estudo Técnico Preliminar 7/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 058.00122528/2026-84

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar a prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinados aos presos custodiados no Plantão Central de Dracena e na Cadeia Pública de Tupi Paulista/SP. Atualmente, o serviço é executado por força do Contrato nº 02/2025, celebrado para fornecer kit lanches aos custodiados desta Seccional.

2.2. Ocorre que a Juíza Corregedora dos Presídios e das Cadeias da região vem exigindo a realização de procedimento licitatório para a contratação de serviços de fornecimento de alimentação aos presos custodiados, determinando que seja disponibilizada alimentação adequada, em substituição ao fornecimento de kits-lanche, pois tais kits possuem baixo valor nutricional, circunstância que impõe a adoção das providências voltadas à realização da contratação.

2.3. A necessidade administrativa é concreta e imediata, uma vez que o fornecimento de alimentação aos presos custodiados constitui serviço essencial, contínuo e ininterrupto, diretamente vinculado ao dever estatal de custódia, à preservação da integridade física dos custodiados e à manutenção da ordem e segurança nas unidades policiais.

2.4. De acordo com os levantamentos realizados, apurou-se, com base nos 12 (doze) meses do ano de 2025, a quantidade total de 100 cafés, 100 almoços e 100 jantares, correspondendo às médias mensais do Plantão Central e Cadeia de Tupi Paulista, as 2 juntas. Com base nos valores referenciais adotados, estimou-se para o café o valor mensal de R$ 620,00 (seiscentos e vinte reais), para o almoço o valor mensal de R$ 1.971,00 (mil, novecentos e setenta e um reais) e para o jantar o valor mensal de R$ 1.971,00 (mil, novecentos e setenta e um reais), perfazendo o valor mensal total estimado de R$ 4.562,00 (quatro mil, quinhentos e sessenta e dois reais), o valor estimado para 30 (trinta) meses é de R$ 136.860,00 (cento e trinta e seis mil, oitocentos e sessenta reais).

2.5. A contratação mostra-se necessária também porque a Polícia Civil do Estado de São Paulo não dispõe, em seus quadros, de estrutura própria, pessoal especializado, instalações e meios logísticos adequados para a execução direta e integral dos serviços de preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento das refeições, nos padrões técnicos, higiênico-sanitários e operacionais exigidos.

2.6. Diante disso, a nova contratação revela-se indispensável para garantir a continuidade do serviço público, prevenir desabastecimento alimentar, resguardar a legalidade administrativa e assegurar condições mínimas de atendimento aos custodiados das unidades abrangidas por esta Seccional.

2.7. Porém, apesar ter ocorrido o descontingenciamento e remanejamento dos recursos deste ano de 2026, a pasta APAFO não possui os valores para deflagrar a contratação para este ano de 2026, sendo necessário licitar em 2026, mas a contratação ocorrerá apenas com recursos do ano de 2027.

2.8. Nesta contratação, serão 2 itens pois os lugares para o fornecimento da alimentação serão diferentes, ou seja, há necessidade da entrega na cidade de Dracena e na cidade de Tupi Paulista, obedecendo as tabelas anexas.

2.8.1. As quantidades indicadas nas tabelas possuem caráter estimativo, podendo haver variações mensais para mais ou para menos, conforme a demanda efetiva por refeições.

2.9. O presente ETP foi elaborado por meio do Sistema ETP Digital, observando o Decreto Estadual nº 68.017 /2023.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SETOR DE FINANCAS DA DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE DRACENA	Alexandre Luis Luengo Lopes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação observarão a descrição de serviços elencados na última edição do CADTERC (Database: outubro de 2026).

4.1. Características específicas

Quadro 1 - Informação do local de entrega da alimentação

UNIDADES	ENDEREÇOS
PLANTÃO CENTRAL DE DRACENA	RUA MARTIN A FONSO, 1421, SÃO FRANCISCO, DRACENA/SP
CADEIA PUBLICA DE TUPI PAULISTA	AV. SENADOR PIZZA, 1071, CENTRO, TUPI PAULISTA /SP

Quadro 2 - Informações do quantitativo de comensais mês e para os 30 meses de contrato.

ESTIMATIVA DE COMENSAIS/MÊS	ESTIMATIVA TOTAL (30 MESES)
PLANTÃO CENTRAL DRACENA - 60	1.800
CADEIA DE TUPI PAULISTA - 40	1.200

Quadro 3 - Estimativa mensal/total por tipo de refeição.

TIPO	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE TOTAL (30 MESES)
DESJEJUM	60	1.800
ALMOÇO	60	1.800
JANTAR	60	1.800
DESJEJUM	40	1.200
ALMOÇO	40	1.200
JANTAR	40	1.200

Quadro 4 - Valores estimados por tipo de refeição

TIPO	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR MENSAL (R$)	VALOR TOTAL (30 MESES)
DESJEJUM	6,20	372,00	11.160,00
ALMOÇO	19,71	1.182,60	35.478,00
JANTAR	19,71	1.182,60	35.478,00
DESJEJUM	6,20	248,00	7.440,00
ALMOÇO	19,71	788,40	23.652,00
JANTAR	19,71	788,40	23,652,00

VALOR MENSAL TOTAL: R$ 4.562,00

VALOR TOTAL 30 MESES: R$ 136.860,00

Quadro 5 - Horário de entrega das refeições.

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRO DE ENTREGA
DESJEJUM	06H AS 07H
ALMOÇO	11H AS 12H
JANTAR	18H AS 19H

4.2. Cardápio

4.2.1. Composição do cardápio diário básico padrão

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO

DESJEJUM	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
ALMOÇO	Arroz ou macarrão; Feijão comum ou feijão preto; Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros; Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros; Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros; Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros; Suco de frutas – sabores diversos Pão francês
JANTAR	Arroz ou macarrão; Feijão comum ou feijão preto; Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros; Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros; Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros; Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros; Suco de frutas – sabores diversos Pão francês

4.2.2. Elaboração do cardápio

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

Caberá à contratada definir a forma de preparo dos alimentos, observando o cardápio previamente aprovado pela Administração.

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da referida Resolução, a saber:

I) carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;

II) guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata-doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, entre outros;

III) salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, entre outros;

IV) sobremesa: fruta, tais como abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, entre outras, ou doce, tais como marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, entre outros;

V) temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro-verde, extrato de tomate, sal, pimenta-do-reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

4.2.3. Porcionamento e acondicionamento

Dever-se-á atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

a) líquidos: deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis para sua distribuição, com capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos;

b) pães: deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, em quantidades suficientes ao número de comensais;

c) almoço e jantar: deverão ser porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres descartáveis em plástico resistente, em quantidade suficiente ao número de comensais;

d) saladas e frutas: deverão ser acondicionadas separadamente, de forma adequada, em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;

e) sobremesa doce: deverá ser embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável com tampa, com capacidade de 100 ml;

f) lanche (quando houver): deverá ser embalado apropriadamente, em quantidades suficientes ao número de comensais.

4.3. Transporte

O transporte das refeições deverá ser realizado em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, desde o local de preparo até os locais de entrega definidos pela Administração.

Os veículos utilizados para o transporte deverão ser apropriados para esse fim, devidamente higienizados e dotados de compartimentos que garantam a integridade e a manutenção da temperatura dos alimentos, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Deverá ser assegurada a separação adequada dos alimentos, de forma a evitar contaminação cruzada, bem como a preservação das características sensoriais e nutricionais das refeições até o momento da entrega.

A contratada será responsável pelo transporte das refeições até os locais indicados, devendo observar rigorosamente os horários estabelecidos pela Administração, de modo a não comprometer a rotina das unidades atendidas.

Os recipientes utilizados no transporte deverão ser adequados ao acondicionamento dos alimentos, garantindo vedação, conservação térmica e proteção contra agentes externos.

Os veículos deverão atender à legislação vigente aplicável ao transporte de alimentos, cabendo à contratada assegurar todas as condições necessárias à regularidade do serviço.

A distribuição interna das refeições, após a entrega, ficará a cargo da Administração.

4.4. Atividades

A execução dos serviços compreenderá a realização de todas as atividades necessárias ao fornecimento das refeições, incluindo:

a) aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários à execução dos serviços;

b) preparo das refeições, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e as diretrizes do cardápio aprovado pela Administração;

c) porcionamento e acondicionamento das refeições em recipientes adequados, garantindo a integridade, higiene e conservação dos alimentos;

d) transporte das refeições até os locais de entrega definidos pela Administração, em conformidade com as condições estabelecidas no item anterior;

e) fornecimento de todos os materiais necessários ao consumo das refeições, tais como embalagens, talheres descartáveis, copos e demais utensílios;

f.) higienização dos equipamentos, utensílios e recipientes utilizados na execução dos serviços;

g) controle de qualidade dos alimentos, incluindo verificação das condições de preparo, armazenamento e transporte;

h) destinação adequada dos resíduos gerados na execução dos serviços, em conformidade com a legislação vigente;

i) manutenção das condições de higiene e segurança alimentar em todas as etapas do processo;

j) cumprimento dos horários estabelecidos para entrega das refeições, conforme definido pela Administração.

5. Levantamento de Mercado

5. Levantamento de Mercado Considerando que o objeto do presente estudo é a contratação de empresa especializada para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação no Plantão Central de Dracena e na Cadeia Pública de Tupi Pulista, visando à obtenção de adequadas condições de execução do serviço, o levantamento de mercado restou realizado pela administração pública estadual, através do CADTERC - Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados (www.cadterc.sp.gov.br), que objetiva divulgar as diretrizes para contratações de fornecedores de serviços terceirizados com padronização de especificações técnicas e valores limites (preços referenciais) para os serviços mais comuns e que representam os maiores gastos do Estado.

Assim foi observado o Volume 5 – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, considerando a data-base outubro/2026.

Após consultas realizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), foram identificados contratos com objeto semelhante ao pretendido, dentre os quais: o Contrato Administrativo nº 03/2026, celebrado entre a Corregedoria Geral da Polícia Civil, por intermédio do Núcleo de Finanças, Suprimentos e Subfrota, e a empresa DUE2 Alimentação S/A (CNPJ nº 14.698.540/0001-03); o Contrato Administrativo nº 003/2026, celebrado entre o Estado de São Paulo, por intermédio da Delegacia Seccional de Polícia de Franca, e a empresa Sabor Lá em Casa Ltda.; e o Contrato Administrativo nº 003/2026, celebrado entre a União, por intermédio do Estado de São Paulo, através da Secretaria da Segurança Pública, representada pela Delegacia Seccional de Polícia de Cruzeiro, e a empresa Alvarez & Maciel Padaria Ltda.

Da análise dos contratos identificados, verificou-se que os valores referenciais estabelecidos no CADTERC mostram-se compatíveis e adequados à realidade de mercado, guardando consonância com os preços efetivamente praticados em contratações públicas recentes de objeto similar, o que reforça a sua utilização como parâmetro para a presente contratação.

Destaca-se que a unidade de medida para contratação desses serviços foi o custo da refeição. São consideradas individualmente como refeição: desjejum, almoço e jantar.

Ademais, considerando que o objeto do presente estudo enquadra-se na categoria de serviços de natureza comum, para fins do artigo 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade são aptos a serem objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, mostrando-se possível a contratação, inclusive, com o emprego da modalidade pregão, torna-se desnecessário o levantamento de mercado previsto no artigo 5º, inciso III, do Decreto Estadual nº 68.017/2023.

Por oportuno, adicionam-se os valores referenciais constantes daquele caderno:

TIPO	VALOR UNITÁRIO (R$) ATÉ 499 COMENSAIS
DESJEJUM	6,20
ALMOÇO	19,71
JANTAR	19,71

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Volume 05 – Data-base outubro/2026.

6. Descrição da solução como um todo

A solução que melhor atende às necessidades da Administração é a contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação destinados aos custodiados do Plantão Central de Dracena e Cadeia Pública de Tupi Paulista, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra e sem predominância de mão de obra. Em termos de justificativa econômica, não há alternativa menos onerosa apta a atender o interesse público que não a contratação de empresa terceirizada para execução integral do objeto.

A contratação será realizada mediante procedimento licitatório, assegurando ampla competitividade entre os interessados, de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, com preços compatíveis aos praticados no mercado.

O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados da data estabelecida para início da prestação dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

A vigência de 30 meses reduz custos de renovação contratual, evita licitações sucessivas e proporciona estabilidade operacional do serviço." Considerando a complexidade operacional envolvida na execução dos serviços, deverá ser exigida qualificação técnica mediante apresentação de atestado (s) de capacidade técnica que comprove(m) a execução anterior de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos, fornecido(s) por pessoa (s) jurídica(s) de direito público ou privado, contendo a descrição dos serviços prestados, período de execução e local da prestação.

A exigência de qualificação técnica mostra-se necessária como instrumento de mitigação de riscos contratuais, permitindo aferir se o licitante possui estrutura operacional, capacidade técnica e experiência compatíveis com o objeto a ser contratado. Deverão ainda ser exigidas as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento pertinentes à atividade desenvolvida.

A contratação será estruturada com base na estimativa de refeições a serem fornecidas, segregadas por tipo, compreendendo desjejum, almoço e jantar, adotando-se como unidade de medida o custo por refeição.

Para a formação do valor estimado, serão utilizados os parâmetros constantes do CADTERC – Volume 5, database outubro/2026, os quais refletem os custos de mercado e contemplam todos os insumos necessários à execução dos serviços, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, materiais, transporte, encargos sociais, tributos, despesas indiretas (BDI) e margem de lucro do contratado.

A solução contempla a execução integral das atividades de planejamento, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, observando rigorosamente as condições higiênico-sanitárias, padrões nutricionais e exigências técnicas aplicáveis, conforme diretrizes do CADTERC e normativas sanitárias vigentes.

A adoção desta solução mostra-se adequada às necessidades institucionais, garantindo a continuidade do serviço público, a segurança alimentar dos custodiados e a conformidade com as exigências legais e orientações dos órgãos de controle, especialmente no que se refere à contratação de serviços padronizados com base em critérios de produtividade e desempenho

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para o cálculo das quantidades de refeições a serem contratadas, utilizou-se o número de refeições servidas no exercício de 2025 (12 meses).

Foi aferida média de consumo por tipo de refeição, garantindo maior precisão na estimativa e adequação à realidade operacional do Plantão central de Dracena e da Cadeia Pública de Tupi Paulista.

Considerando a natureza dinâmica e imprevisível da população carcerária, alcançando-se os quantitativos mensais estimados de 100 desjejuns, 100 almoços e 100 jantares, porém essa quantidade é estimativa, podendo ser para mais ou para menos, dependendo do mês.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 136.860,00

PLANTÃO CENTRAL DE DRACENA:

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (R$) (1)	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA (2)	VALOR MENSAL ESTIMADO (R$) (3) = (1) x (2)	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (30 MESES) (4) = (2) x 30	TOTAL POR ITEM (R$) (5) = (1) x (4)
1	Desjejum	UNIDADE	6,20	60	372,00	1.800	11.160,00
2	Almoço	UNIDADE	19,71	60	1.182,60	1.800	35.478,00
3	Jantar	UNIDADE	19,71	60	1.182,60	1.800	35.478,00
VALOR MENSAL ESTIMADO							2.737,20
VALOR TOTAL 30 MESES							**82.116,00**

CADEIA PÚBLICA DE TUPI PAULISTA:

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (R$) (1)	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA (2)	VALOR MENSAL ESTIMADO (R$) (3) = (1) x (2)	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (30 MESES) (4) = (2) x 30	TOTAL POR ITEM (R$) (5) = (1) x (4)
1	Desjejum	UNIDADE	6,20	40	248,00	1.200	7.440,00
2	Almoço	UNIDADE	19,71	40	788,40	1.200	23.652,00
3	Jantar	UNIDADE	19,71	40	788,40	1.200	23.652,00
VALOR MENSAL ESTIMADO							1.824,80
VALOR TOTAL 30 MESES							**54.744,00**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução será constituída por itens, sendo cada item correspondente a um tipo de refeição (desjejum, almoço e jantar). Contudo, não será adotado o parcelamento da contratação, optando-se pela adjudicação do objeto em lote único.

Nos termos da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global […] cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala”.

No caso concreto, embora haja divisibilidade formal do objeto por tipo de refeição, verifica-se que a execução dos serviços de nutrição e alimentação possui natureza operacional integrada, envolvendo atividades interdependentes como planejamento do cardápio, aquisição de insumos, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições.

A eventual divisão da contratação implicaria prejuízo ao conjunto da solução e perda de economia de escala, na medida em que geraria multiplicidade de contratos, aumento dos custos administrativos de gestão e fiscalização, além de comprometer a padronização dos serviços, a logística de distribuição e o controle sanitário.

Ademais, a fragmentação do objeto poderia comprometer a eficiência operacional, dificultando a coordenação das atividades e elevando o risco de descontinuidade ou falhas na prestação do serviço essencial.

Dessa forma, resta caracterizada a exceção prevista na Súmula nº 247 do TCU, sendo tecnicamente e economicamente justificável a não adoção do parcelamento, com a adjudicação do objeto em lote único, como medida mais vantajosa à Administração.

Tudo isso relacionado as refeições, ou seja, o desjejum, almoço e jantar deverão ser fornecidos por uma única empresa, porém será parcelado em relação ao município, quero dizer, uma empresa pode ganhar e fornecer todas as alimentações de Tupi Paulista e outra empresa ganhar e fornecer todas as alimentações de Dracena.

Portanto, a licitação será dividida em 2 lotes territoriais, podendo uma empresa fornecedora ganhar as 2 cidades ou uma empresa fornecedora para cada cidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há no âmbito contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto está alinhado com o Plano Plurianual da Secretaria Pública do Estado de São Paulo e, da mesma forma, encontra-se alinhado ao Plano de Contratação Anual – PCA 2027, já publicado no PNCP em atendimento da legislação vigente.

12. Resultados Pretendidos

Espera-se com a presente contratação, no mínimo, a obtenção dos seguintes resultados:

1. Atendimento integral às disposições legais e normativas aplicáveis à prestação de serviços de nutrição e alimentação no âmbito da Administração Pública;

2. Garantia da continuidade dos serviços de fornecimento de alimentação aos custodiados do Plantão Central de Dracena e Cadeia Pública de Tupi Paulista, evitando desassistência e prejuízo à atividade policial;

3. Assegurar a prestação de serviços de nutrição e alimentação mediante a execução de todas as etapas operacionais, compreendendo preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, em condições adequadas de higiene e segurança alimentar;

4. Fornecimento de alimentação balanceada, observando padrões nutricionais mínimos, de modo a atender às necessidades energéticas diárias dos custodiados;

5. Padronização dos cardápios e dos procedimentos operacionais, garantindo regularidade, qualidade e previsibilidade na prestação dos serviços;

6. Redução de riscos sanitários e operacionais, mediante a exigência de cumprimento das normas técnicas e da atuação de responsável técnico habilitado;

7. Melhoria da eficiência administrativa, com a contratação de empresa especializada, permitindo à Administração concentrar-se em suas atividades finalísticas;

8. Garantia de economicidade, mediante utilização de parâmetros referenciais do CADTERC, alinhados aos preços de mercado e às diretrizes estaduais de contratação;

9. Aprimoramento da gestão contratual, com definição clara de responsabilidades, padrões de desempenho e mecanismos de controle;

10. Atendimento às diretrizes de sustentabilidade, especialmente quanto à adequada destinação de resíduos e utilização de práticas compatíveis com as políticas públicas ambientais vigentes.

A contratação demonstra-se vantajosa sob os aspectos da eficiência, economicidade e segurança operacional, assegurando o adequado funcionamento da unidade e o cumprimento das obrigações institucionais da Administração Pública.

13. Providências a serem Adotadas

Na fase interna da licitação, após a realização deste Estudo Técnico Preliminar, será elaborado Termo de Referência e demais peças para deflagração do pregão, sendo adotadas as providências e recomendações dos modelos existentes no site Compras.

Após a realização de sessão pública e após ser homologada e adjudicada a decisão, será providenciada a Nota de Empenho, assinatura do Termo de Contrato e emissão de Ordem de Serviço, para que, efetivamente, sejam iniciados os serviços.

Serão indicados os servidores que atuarão como fiscais e gestores do contrato, os quais tomarão ciência do teor de toda a fase interna e da realização do pregão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Conforme destacado no presente estudo, restou definido como requisito para a contratação uma ótica humanista e legal voltada à proteção do ser humano e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, proteger a vida em termos imediatos e a médio e longo prazo. Considerando que os recursos naturais são finitos, o Governo do Estado de São Paulo tem buscado elaborar políticas para regular a necessária e equilibrada interação do ser humano com a natureza. Essas políticas se encontram no Caderno de Serviços Terceirizados, em conformidade com o Decreto estadual nº 50.170, de 04 de novembro de 2005.

A alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.

Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento do cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.

Assim sendo, deverão ser inseridas na cláusula de obrigações da empresa a ser contratada a realização de suas atividades priorizando o desenvolvimento sustentável, em conformidade com as Políticas Estaduais de Mudanças Climáticas e de Resíduos Sólidos, mediante emprego de ações locais que promovam projetos de coleta seletiva, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos, inclusive mediante a utilização de metodologias aprovadas de projetos de redução, sequestro ou sumidouros de emissões de gases de efeito estufa, incluindo nestes os Mecanismos de Desenvolvimento Limpo (MDL).

Ainda neste sentido, a Contratada deverá priorizar ações voltadas ao:

1. Uso racional de água;

2. Uso racional de energia elétrica;

3. Seleção criteriosa e racionalização de produtos utilizados em sua cadeia produtiva;

4. Redução de poluição sonora.

Por fim, as Autoridades responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato deverão verificar o cumprimento de medidas voltadas a extinguir ou mitigar os impactos ambientais durante a execução contratual, promovendo assim o desenvolvimento sustentável.

15. Equipe de planejamento da contratação

SETOR DE FINANÇAS DA DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE DRACENA.

A Equipe que atua no planejamento da contratação é composta de agentes públicos designados e que preenchem os requisitos mencionados no art. 7º da Lei nº 14.133/2021.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação pretendida mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e economicamente vantajosa para a Administração.

A solução proposta atende de forma integral à necessidade institucional identificada, assegurando a prestação dos serviços de nutrição e alimentação aos custodiados do Plantão central de Dracena e Cadeia Pública de Tupi Paulista, em conformidade com os parâmetros técnicos do CADTERC e com os preços de mercado.

Ademais, a modelagem adotada, com base na contratação por lote único e na utilização de valores referenciais atualizados, demonstra-se eficiente sob o ponto de vista da gestão contratual, da economicidade e da mitigação de riscos operacionais. Assim, conclui-se pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e posterior deflagração do procedimento licitatório.

17. 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.

Despacho: Encaminhe-se a autoridade competente para análise.

VANESSA PARUSSOLO RIZZI

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 17/11/2026 às 09:20:24.

Despacho: após análise, aprovo este Estudo Técnico Preliminar.

ALEXANDRE LUIS LUENGO LOPES

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 17/11/2026 às 09:18:50.