



**Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria da Educação  
Divisão de Planejamento da Alimentação**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Nº do Processo:** 015.00004456/2026-18

**Interessado:** Diretoria de Infraestrutura e Serviços Escolares, Coordenadoria de Alimentação Escolar, Divisão de Planejamento da Alimentação

**Assunto:** PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DISPENSA DE LICITAÇÃO (inciso VIII, art. 75, Lei Fed. 14.133/21)

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) - OBJETIVO**

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) é documento constitutivo da primeira etapa do planejamento para aquisição de bens e contratação de serviços no âmbito da Administração Pública de São Paulo, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao termo de referência ou a projeto básico, nos termos do art. 2º do Decreto 68.017/2023.

Durante o Estudo Técnico Preliminar, diversos aspectos são considerados para que os gestores tenham conhecimento de que existe uma necessidade claramente definida, em relação ao produto em questão, de que existem condições de atendê-la, de que os riscos são gerenciáveis e os resultados pretendidos com a contratação correspondem a melhor solução para atendimento da política pública, em consonância à fase de elaboração estabelecida pelo art.3º do normativo estadual supracitado.

Ainda sob o aspecto de planejamento e providências preliminares essenciais, o Estudo Técnico Preliminar (ETP) deve descrever a necessidade da contratação, o interesse público envolvido e considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que interferem na contratação, em observância ao artigo 18, § 1º, da Lei nº 14.133/21 e do Decreto 68.017/2023. Com isso, nos termos do art.5º do Decreto 68.017/2023, apresentamos de forma detalhada a descrição do que se pretende contratar, suas características principais, o quantitativo previsto, parcelamento do objeto, levantamento do mercado, resultados pretendidos e a viabilidade da contratação, inclusive quanto aos aspectos ambientais.

**1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Cuida o presente de contratação de serviço comum e contínuo de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Estadual. Esta contratação tem por objetivo assegurar o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, executado por esta Secretaria de Estado da Educação.

Trata-se de serviço continuado necessário para as atividades cotidianas nas unidades escolares estaduais, sendo a alimentação escolar um direito do aluno e uma obrigação do Estado, apresentando esta suma importância, impactando de forma positiva nas demais atividades.

Importante registrar que o Programa de Alimentação Escolar (PAE) é a política pública de maior abrangência em alimentação e nutrição no país que visa garantir o DHAA (Direito Humano a Alimentação Adequada) e a

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A alimentação, de proteção jurídica constitucional e elevada ao preceito de direito fundamental, deve ser adequada e saudável respeitando os ciclos vitais da pessoa humana, com fornecimento ininterrupto, objetivando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos matriculados na rede pública.

A necessidade de centralização da gestão de contratos dessa natureza, em decorrência, especialmente, da complexidade e singularidade em torno do objeto e as plúrimas atividades desempenhadas pelas Unidades Regionais de Ensino, é medida de eficiência administrativa a fim de que essas centralizem seus esforços em atividades predominantemente pedagógicas, nos termos do art. 38 do Decreto 69.665/2025 (sem prejuízo, é claro, da atuação em cooperação e integração à SEDUC) e como consequência, busca-se, através da atuação gerencial por esta Secretaria, maior solidez na coordenação e acompanhamento dessa importante política pública.

A escuta ativa e democrática com a rede pública, permitiu à Administração Pública reavaliar o modelo de gestão e avançar pela necessidade de desonerar as Unidades Regionais de Ensino de atividades burocráticas e de excessivas demandas administrativas.

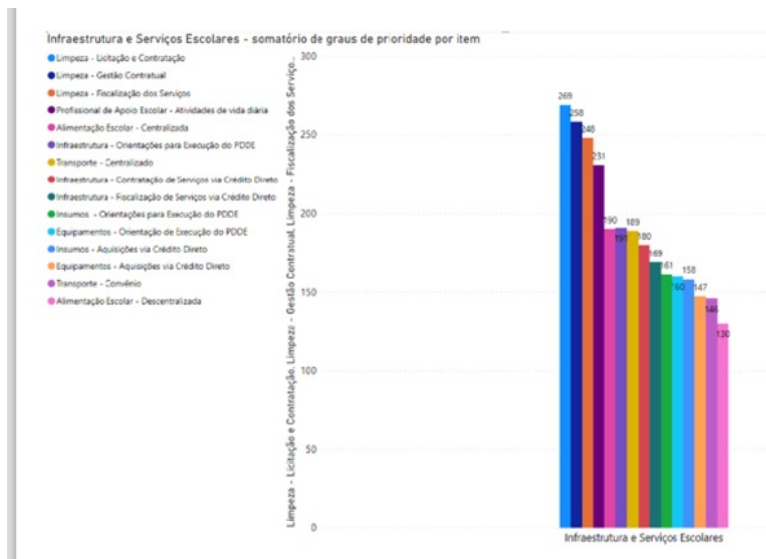
**Não é forçoso lembrar que a mutabilidade da política pública é inerente à própria mutabilidade da situação fática.** Com isso, a atuação da SEDUC vem sendo conduzida de forma coordenada e sistematizada, substrato necessário para a implementação de diversas outras políticas públicas. Portanto, o modelo de contratação anterior não mais se coaduna com a realidade e necessidade das Unidades Regionais de Ensino.

Oportuno importar o conceito de serviço adequado previsto no art. 6º da Lei 8.987/95, que, como se verá avançando nesta manifestação, respalda a decisão administrativa de centralização dos serviços de alimentação escolar.

Art. 6º (...)

§ 1º Serviço adequado é o que satisfaz as condições de **regularidade, continuidade, eficiência, segurança, atualidade**, generalidade, cortesia na sua prestação e modicidade das tarifas. **(grifos nossos)**

A Secretaria de Educação realizou uma pesquisa junto às Unidades Regionais de Ensino para compreender quais atividades administrativas, não vinculadas diretamente ao âmbito pedagógico, mais oneram suas atividades, ficou evidente, para as atividades vinculadas a esta coordenadoria de infraestrutura e serviços escolares, que as ocupações que mais oneram as Unidades Regionais de Ensino como um todo são vinculadas às contratações de serviços contínuos, sendo as atividades relacionadas a alimentação escolar - gestão centralizada em terceiro lugar no ranking de atividades que mais despendem esforços. Nas respostas, em um universo de 91 Unidades Regionais de Ensino, 64 relataram as atividades administrativas vinculadas à infraestrutura e serviços escolares como principais no que diz respeito à demanda e dispêndio de recursos humanos.



Além destas atividades apresentarem-se como principais, que na distribuição de contratos, há uma perda de eficiência administrativa, uma vez que o volume de contratos por Unidades Regionais de Ensino mostra-se muito elevado. Em se tratando de alimentação escolar, às Unidades Regionais de Ensino gerenciam

diretamente os contratos de prestação de serviços de manipulação e preparo da alimentação e ainda, os contratos de fornecimento de hortifrutigranjeiros.

Assim, a escuta ativa e os estudos realizados por esta Secretaria, indicam que uma mudança de paradigma é necessária.

Nesse sentido, o princípio da eficiência é aquele que orienta a Administração Pública a tomar suas decisões, baseada no interesse da coletividade, não apenas prestando bom serviço público, mas também adotando medidas progressivas que aumentem ou qualifiquem esse dever. Sobre o princípio da eficiência, destacamos a lição de Hely Lopes Meirelles: *“É o mais moderno princípio da função administrativa, que já não se contenta em ser desempenhada apenas com legalidade, exigindo **resultados positivos**, para o serviço público e **satisfatório atendimento das necessidades da comunidade e de seus membros**.”* (MEIRELLES, Hely Lopes. Direito Administrativo Brasileiro. São Paulo: Malheiros, 1996.).

Retornando ao art. 6º da Lei 8.987/95 já mencionado neste expediente, destacamos:

- **SEGURANÇA** - Os riscos da falta de abastecimento regular nas unidades escolares, em função do fracasso de licitações ou qualquer outro fato impeditivo na conclusão do procedimento licitatório, pode acarretar descontinuidade ao Programa de Alimentação Escolar, importando prejuízos nutricionais de difícil reparação aos alunos da rede pública. Lembramos que muitos têm na alimentação escolar, sua principal refeição, dada a situação de vulnerabilidade em que se encontram;
- **EFICIÊNCIA** - A complexidade de gerir, 232 (duzentos e trinta e dois) contratos de serviços de manipulação e preparo das refeições, com 42 (quarenta e dois) empresas terceirizadas
- **CONTINUIDADE** – gestão unificada pela SEDUC e a capacidade técnico-operacional
- **REGULARIDADE** – garantia de resultados universalizados no fornecimento das refeições para a rede de ensino

O diagnóstico indica que o sistema centralizado mantém aderência às finalidades dessa importante política pública.

## 1.1 DOS CONTRATOS DE TERCEIRIZAÇÃO

A Terceirização na Administração Pública tem como finalidade precípua atender a demanda de execução de serviços essenciais e outras atividades que necessitam de um grande contingente de colaboradores, sem que isso venha a onerar a Administração, permitindo que esta concentre seus esforços no desenvolvimento de políticas públicas que melhorem a qualidade de vida e anseios da coletividade.

O contrato de terceirização é qualificado pela presença de 2 elementos:

- O objeto do contrato é a prestação de serviços de natureza continuada (Essencialidade – a falta do serviço pode comprometer a missão institucional e Perenidade – necessidade permanente do serviço);
- A execução dos serviços ocorre mediante cessão de mão de obra pela empresa contratada.

*Por seu turno, Marçal Justen Filho entende que "A identificação dos serviços de natureza contínua não se faz a partir do exame propriamente da atividade desenvolvida pelos particulares, como execução da prestação contratual. A continuidade do serviço retrata, na verdade, a permanência da necessidade pública a ser satisfeita. Ou seja, o dispositivo abrange os serviços destinados a atender necessidades públicas permanentes, cujo atendimento não exaure prestação semelhante no futuro" (Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 10a . edição, p. 493).*

Terceirização é um fenômeno econômico, ao qual foram dadas algumas consequências jurídicas. Não se

trata de um conceito jurídico. É, em síntese, uma forma de gestão, de organização empresarial.

A questão da terceirização volta e meia retorna à tona, seja em virtude da multiplicidade de pontos a ela relacionados e das controvérsias que as cercam (vide recente decisão do STF no Re 1298647 com repercussão geral - Tema 1118), seja pela sua tendência irreversível e cada vez maior, na medida em que pode contribuir para a eficiência econômica e aumento da produtividade.

A terceirização não é proibida na Administração Pública. Pelo contrário: desde 1967, a terceirização é uma diretriz legal, prevista no Decreto-Lei nº 200, que estabelece, no §7º do art. 10, que *"para melhor desincumbir-se das tarefas de planejamento, coordenação, supervisão e controle e com o objetivo de impedir o crescimento desmesurado da máquina administrativa, a Administração procurará desobrigar-se da realização material de tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos de execução"*.

*Ela é de certa forma prevista na Lei 14.133/2021 que traz em seu art. 6º as definições quanto aos serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra.*

Alinhada a essa realidade e considerando o número de contratos firmados de caráter continuado e com dedicação de mão de obra, a proposta tratada neste expediente, ganha contornos ainda mais importantes.

## **1.2 DA ESTRATÉGIA DE GESTÃO DA CENTRALIZAÇÃO**

Pois bem, conforme demonstrado no tópico acima, a terceirização é um mecanismo de execução de algumas atividades estatais que atendem às diretrizes do órgão gestor.

Na Administração Pública os ganhos com a terceirização poderão ser ainda maiores do que nas empresas privadas, em razão das dificuldades e falta de flexibilidade que o Poder Público tem de gerenciar adequadamente seus recursos humanos em todas as atividades por ele desenvolvidas.

Aqui repousa a estratégia administrativa, uma simbiose entre a necessidade pública e as possibilidades de atendimento, uma verdadeira interação entre a execução e o planejamento de atendimento às políticas públicas.

Cumpramos a exitosa migração do modelo de prestação de serviços de limpeza em ambiente escolar, processo centralizado já em execução, com ênfase nos processos de gestão e fiscalização dos serviços e exponencial ganho de eficiência operacional e economia de recursos financeiros. Além da prestação de serviços de limpeza escolar, outros contratos já foram centralizados, como vigilância escolar, profissional de apoio escolar – atividades de vida diária e a aquisição de hortifrutigranjeiros para as unidades escolares.

A centralização está totalmente estabelecida na estratégia de sucesso da Secretaria da Educação.

Quando a Constituição atribui uma atividade a um determinado órgão, deve-se entender que conferiu, implicitamente, todos os meios e poderes para a consecução desta atividade ou atribuição, é o que se denomina a teoria dos poderes implícitos. (...) *A outorga de competência expressa a determinado órgão estatal importa em deferimento implícito, a esse mesmo órgão, dos meios necessários à integral realização dos fins que lhe foram atribuídos (MS 26.547 MC/DF, Rel. Min. Celso de Mello, j.23.05.2007, DJ de 29.05.2007).* Assim procedeu a SEDUC, utilizando-se de estudos técnicos especializados e dos meios legais, identificou a necessidade e dimensionou a solução adequada, deduzida a eficiência e eficácia de centralização de processos e contratações públicas.

Mostra-se conveniente a compreensão das inúmeras matizes da gestão da política pública sob a tríade de resultados para a sociedade e governo; capacidade institucional e processos internos identificados pelos procedimentos críticos para criar e entregar valor à sociedade e ao governo.

Neste sentido, reflete o Mapa Estratégico da SEDUC (disponível em <https://www.educacao.sp.gov.br/mapa-estrategico-2023/>) disposto e normatizado pela Resolução SEDUC 37/2023, alinhado à Meta 4 dos Objetivos

de Desenvolvimento Sustentável no Brasil da Organização das Nações Unidas – ONU; - a Lei nº 16.279, de 08 de julho de 2016 que aprovou o Plano Estadual de Educação; - a Lei nº 17.262, de 9 de abril de 2020 que instituiu o Plano Plurianual; - a Lei nº 10.177, de 30 de dezembro de 1998 em que constam os princípios da administração pública.

Artigo 1º - Esta Resolução dispõe sobre o Mapa Estratégico da Secretaria da Educação, que visa nortear os projetos e ações do Órgão Central, das Diretorias de Ensino e das unidades escolares da rede de ensino estadual para os anos de 2023 a 2026.

(...)

Artigo 5º - O desenvolvimento organizacional da Secretaria da Educação, na perspectiva dos processos internos, da gestão da mudança e do conhecimento será obtido por meio da implementação de estratégias de suporte, são:

(...)

III. Eficiência na Operação

(...)

**b. Otimizar fluxos e processos, visando a melhoria dos serviços escolares e de suporte; (grifos nossos)**

Em linha com a eficiência na operação, repousa (frise-se) a ideia de centralização. Importante registrar o movimento da SEDUC, nesse sentido. A exitosa experiência por meio dos processos abaixo, denota aderência dos resultados à eficiência administrativa, vantajosidade aos cofres públicos e compatibilidade ao mapa estratégico da SEDUC. Vejamos a título de exemplo:

•

**LIMPEZA EM AMBIENTE ESCOLAR (015.00098915/2023-73 e 015.00451990/2023-77)** - Existiam 329 contratos descentralizados para atendimento a 4.779 escolas - após critérios técnicos avaliados, com a centralização, a Administração Pública passou a gerir 15 contratos para atendimento à 4.779 escolas, reforçando a ideia de eficiência administrativa, otimização de fluxos/procedimentos/recursos humanos e melhor gerenciamento de recursos públicos. Das 4.779 escolas previstas no escalonamento, 3.618 estão em atendimento através dos contratos centralizados.

•

**PROFISSIONAL DE APOIO ESCOLAR – ATIVIDADES DE VIDA DIÁRIA - PAE/AVD - (015.00352519/2023-05 e 01500834547/2024-19 Pregão Eletrônico 90007/CISE/2025 com prosseguimento liberado através da Decisão do Tribunal Pleno, sessão de 21/05/205)** - Existiam 343 contratos descentralizados, com a centralização, a Administração passou a gerir 13 contratos (com 8.226 profissionais de apoio) e 18 contratos (com 10.589 profissionais de apoio), respectivamente.

- TRANSPORTE ESCOLAR (015.00482590/2025-75) - em substituição aos contratos das U.R.E Norte 2 e Taboão da Serra - pregão eletrônico agendado para 06/10/2025. Os demais 211 contratos vigentes, descentralizados nas U.R.Es, estão em fase de elaboração do projeto de escalonamento para centralização.

- MANUTENÇÃO DE ELEVADORES DAS UNIDADES ESCOLARES (015.00706283/2025-95) - em fase de pesquisa de mercado.

Como visto, a centralização é medida administrativa de crescente formalização, justamente por estar alinhada aos anseios das próprias unidades escolares, ao mapa estratégico estabelecido pela Resolução SEDUC 37/2023 e aos critérios de eficiência, economicidade e controle gerencial.

Quanto aos critérios de eficiência e controle gerencial, fica claro através dos exemplos trazidos pelos contratos de limpeza e profissionais de apoio, o ganho substancial da Administração Pública no trato diário das condições contratuais e operacionais.

## **2 - ALINHAMENTO COM PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL**

O Plano de Contratações Anual (PCA) para o ano de 2025 é obrigatório aos órgãos do Governo do Estado de São Paulo, conforme Decreto estadual nº 67.689 de 03 de maio de 2023, que traz a seguinte redação:

“V - Plano de contratações anual: documento que consolida as demandas que o órgão ou a entidade planeja contratar no exercício subsequente ao de sua elaboração”

Assim, em cumprimento a disposição transitória legal, em 2024 a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo elaborou documento que consolida as demandas que planeja contratar no exercício 2026, conforme disposto no inciso VII do art. 12 da Lei 14.133/2021, regulamentado pelo inciso V do art. 2º do Decreto nº 67.689/2023.

O PCA encontra-se registrado na UASG 990016.

I. ID PCA no PNCP: 46384111000140-0-000091/2026

II. Data de publicação no PNCP: 14/10/2025

III. ID do Item do PCA: 25

IV. Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V. Identificador da futura contratação: 80358-2774/2026

## **3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Trata-se de serviço comum e continuado, com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação

exclusiva. Para tal, se faz necessário empresa especializada na prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, incluindo o fornecimento de (I) mão de obra treinada para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação, bem como higienização de equipamentos, utensílios e instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares e para a supervisão das atividades relacionadas; (II) fornecimento de equipamentos, utensílios de mesa e cozinha, produtos de higiene e limpeza, gás e demais insumos necessários e (III) fornecimento dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados, serviços de reparo e adequação das cozinhas e despensas em atendimento às normas da Vigilância Sanitária e serviços de controle integrado de pragas, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tais serviços e necessidades estão em conformidade com o previsto na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

Salienta-se que tal atividade apresenta-se enquanto pilar fundamental para a garantia da alimentação escolar, principalmente pensando o modelo de gestão centralizado adotado, o qual pode ser fundamentado em três frentes de atuação principais: (1) aquisição de gêneros; (2) logística; e (3) preparo e distribuição da alimentação. A contratação pretendida enquadra-se na última vertente, cabe ressaltar que toda a estrutura apresenta uma integração, principalmente quanto a critérios de sustentabilidade, trazendo perspectivas de sustentabilidade social, ambiental e econômica, vinculadas ao âmbito das ações de educação alimentar e nutricional, garantindo acesso a uma alimentação de qualidade a todos os alunos regularmente matriculados na rede estadual de ensino.

No âmbito da contratação pretendida, os padrões de qualidade e desempenho apresentam-se enquanto fundamentais para o cumprimento das necessidades, garantindo detalhamento rigoroso de todas as etapas e atividades a serem executadas do ponto de vista do preparo e distribuição da alimentação, preconizando a variedade nutricional conforme os cardápios elaborados pela SEDUC-SP.

#### **4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

A presente demanda consiste no atendimento de 577 (Quinhentos e Setenta e Sete) unidades escolares jurisdicionadas às Unidades Regionais de Ensino listadas abaixo. A contratação pretendida tem previsão de início a partir de 26/01/2026, composta por 08 (oito) grupos e, prevendo a absorção das unidades escolares conforme o fim da vigência de cada contrato, tendo em vista a quantidade de contratos com vencimentos entre janeiro e fevereiro de 2026.

O dimensionamento dos grupos está definido a partir de **critérios técnicos e logísticos previamente avaliados**, visando eficiência operacional, economia de escala e melhor gestão contratual. A distribuição proposta atende aos princípios da economicidade e da eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente considerando:

**Cobertura geográfica otimizada:** cada grupo foi estruturado para atender a uma região, evitando sobreposição de fornecedores e facilitando a fiscalização;

**Uniformidade na prestação do serviço:** padronização de cardápios, processos e padrões de qualidade;

**Eficiência na gestão contratual:** redução do número de contratos ativos e maior controle operacional;

**Economia de escala:** contratação de um único fornecedor por grupo reduz custos logísticos e administrativos.

A composição do atendimento leva em conta 4 (quatro) aspectos fundamentais: (1) quantidade de alunos matriculados; (2) quantidade de alunos atendidos - comensais; (3) turno de funcionamento da unidade escolar; (4) tipo de atendimento e alimentação servida. Neste sentido, a classificação do posto de serviço, unidade de medida da contratação, considera a quantidade de alunos comensais relacionados aos turnos de atendimento da escola.

Para a composição das quantidades necessárias foram coletados os dados no Sistema Escolar Digital (SED), bem como foi realizado o confronto com as informações fornecidas diretamente pela Unidade Regional de Ensino e unidades escolares a serem atendidas, garantindo o atendimento fidedigno necessário. Sendo assim, o quadro abaixo dispõe das informações necessárias conforme as quantidades necessárias, que em regra estão vinculadas a quantidade de alunos atendidos, seus respectivos turnos e tipos de atendimento quanto a alimentação servida. A unidade de medida utilizada para padronização das contratações, no âmbito desta Secretaria de Estado da Educação, é o "Posto/Mês" efetivamente coberto. Cada unidade escolar é considerada um posto de serviço, observando a classificação do tipo do posto conforme definições abaixo:

• **Posto básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno regular, sendo:**

•

Posto básico 1 - Unidades escolares com até 100 comensais;

•

Posto básico 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;

•

Posto básico 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;

•

Posto básico 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;

•

Posto básico 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;

•

Posto básico 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;

•

Posto básico 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

• **Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos regulares ou**

**integral de 9 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente “manhã, tarde e integral”, será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:**

- Posto intermediário 1 - Unidades escolares com até 100 comensais;
  
- Posto intermediário 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;
  
- Posto intermediário 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;
  
- Posto intermediário 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;
  
- Posto intermediário 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;
  
- Posto intermediário 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;
  
- Posto intermediário 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

**• Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (três) turnos ou integral com 2 (dois) turnos de 7 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente “integral e noite” ou “manhã, tarde, noite e integral” ou “tarde, noite e integral” será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:**

- Posto avançado 1 - Unidades escolares com até 100 comensais;
  
- Posto avançado 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;
  
- Posto avançado 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;

- Posto avançado 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;
- Posto avançado 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;
- Posto avançado 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;
- Posto avançado 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

Cabe ressaltar que cada posto de serviço apresentado está compatibilizado com um quantitativo mínimo de funcionários a ser alocado pela empresa contratada, devendo este ser respeitado e demonstrado em sua composição de custos, levando em consideração a carga horária necessária para o atendimento pleno de cada unidade escolar, estando vinculado, portanto, ao período de funcionamento da unidade.

O quadro abaixo demonstra a quantidade de escolas por grupo e Unidade Regional de Ensino.

**Quadro 1. Quantitativo de Unidades Escolares por grupo e Unidades Regionais de Ensino**

	Unidades Regionais de Ensino	Quantidade de Unidades Escolares
	<b>GRUPO 1</b>	ARAÇATUBA
BIRIGUI		15
JOSÉ BONIFÁCIO		1
TUPÃ		3
VOTUPORANGA		2
<b>TOTAL</b>		<b>32</b>
<b>GRUPO 2</b>		Unidades Regionais de Ensino
	FRANCA	1
	JABOTICABAL	5
	SÃO CARLOS	9
	SÃO JOÃO DA BOA VISTA	20
	SERTÃOZINHO	12
	<b>TOTAL</b>	<b>47</b>

<b>GRUPO 3</b>	<b>Unidades Regionais de Ensino</b>	<b>Quantidade de Unidades Escolares</b>
	BRAGANÇA PAULISTA	26
	JUNDIAÍ	43
	<b>TOTAL</b>	<b>69</b>
<b>GRUPO 4</b>	<b>Unidades Regionais de Ensino</b>	<b>Quantidade de Unidades Escolares</b>
	PINDAMONHANGABA	40
	SANTOS	32
	SÃO VICENTE	53
	<b>TOTAL</b>	<b>125</b>
<b>GRUPO 5</b>	<b>Unidades Regionais de Ensino</b>	<b>Quantidade de Unidades Escolares</b>
	GUARULHOS SUL	82
	<b>TOTAL</b>	<b>82</b>
<b>GRUPO 6</b>	<b>Unidades Regionais de Ensino</b>	<b>Quantidade de Unidades Escolares</b>
	CENTRO SUL	28
	SUL 1	88
	<b>TOTAL</b>	<b>116</b>
<b>GRUPO 7</b>	<b>Unidades Regionais de Ensino</b>	<b>Quantidade de Unidades Escolares</b>
	MIRACATU	13
	SÃO ROQUE	1
	SOROCABA	39
	VOTORANTIM	16
	<b>TOTAL</b>	<b>69</b>
<b>GRUPO 8</b>	<b>Unidades Regionais de Ensino</b>	<b>Quantidade de Unidades Escolares</b>
	AVARÉ	11
	BAURU	1
	PIRAJU	5
	SUMARÉ	6
	TAQUARITINGA	14
	<b>TOTAL</b>	<b>37</b>

	<b>27 Unidades Regionais de Ensino</b>	<b>577</b>
--	--	------------

**TOTAL GERAL ESTIMADO:** 577 (Quinhentos e Setenta e Sete) unidades escolares.

**Quadro 2. Estimativa de alunos atendidos e alimentação servida**

GRUPOS	Estimativa total de alimentação servida/dia (refeição+lanche)	MÊS ESTIMADO - 20 DIAS	50%
1	38.696	773.920	386.960
2	38.884	777.680	388.840
3	76.800	1.536.000	768.000
4	93.941	1.878.820	939.410
5	95.187	1.903.740	951.870
6	114.461	2.289.220	1.144.610
7	90.345	1.806.900	903.450
8	45.459	909.180	454.590

**Nota:** as quantidades acima demonstradas consideram o total do atendimento previsto na contratação, após o término do escalonamento.

Ademais, tendo em vista o previsto na necessidade da contratação quanto ao fornecimento de equipamentos, utensílios de mesa e cozinha, produtos de higiene e limpeza, gás e demais insumos necessários, bem como fornecimento dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados, foi produzido inventário de todos os equipamentos e utensílios dispostos nas unidades escolares, dando plena ciência da quantidade por tipo de equipamento e utensílio, bem como seu tempo de uso, garantindo assim maior aderência e compatibilidade nas propostas apresentadas pelas licitantes.

Tal levantamento foi realizado diretamente com as Unidades Regionais de Ensino e unidades escolares a serem atendidas, sendo sistematizados conforme disposto a seguir.

**Quadro 3. Link dos grupos contendo o inventário da unidade escolar equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados para uso da contratada:** [Anexo 1 e Anexo 2 Emergencial.](#)

O inventário disponibilizado foi elaborado conforme o seguinte modelo:

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR				
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE:		NOME DA ESCOLA:		
ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO		
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL		
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL		
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA		
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG		

6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS		
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL		
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL		
9	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX (GELADEIRA DOMÉSTICA)		
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS		
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS		
12	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO		
13	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG		
14	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL		
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (TAMANHO P)		
16	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (TAMANHO G)		
17	EQUIPAMENTO	ESPRESSOR DE FRUTAS		
18	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS		
19	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL (PADARIA)		
20	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO COM O FOGÃO		
21	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO INOX		
22	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES MANUAL		
23	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL (CABRITA)		
24	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE		
25	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALILENO COLORIDA		
26	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA (HORTI)		
27	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO – REMO		
28	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS		

29	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO (REFEIÇÃO)		
30	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO (REFEIÇÃO)		
31	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO		
32	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO		
33	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO		
34	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L		
35	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA		
36	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L		
37	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L		
38	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34 L		
39	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45 L		
40	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS		
41	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24 L		
42	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40 L		
43	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA		
44	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO		
45	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ EM AÇO INOXIDÁVEL		
46	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL		
47	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE		
48	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE		
49	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO		
50	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE		
51	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE		
52	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL		
53	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE		
54	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6" LEGUMES		

55	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9" COZINHA		
56	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8"		
57	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL (REFEIÇÃO)		
58	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL		
59	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL		
60	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE		
61	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3 L		
62	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 L		
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA		
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA DEVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA		
65	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA DEVOLUÇÃO DE TALHERERES, COR BRANCA		
66	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA		
67	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA		
68	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12 L		
69	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L		
70	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO		
71	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO		
72	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA		
73	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE		
74	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL		
75	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALILENO BRANCA		
76	UTENSÍLIOS	TESOURA		
77	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO		

## 5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

A necessidade da presente contratação, como já pontuada anteriormente, se dá para o atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede estadual, garantindo o preparo e a distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Para tal, foram elencadas duas principais soluções de acordo com as alternativas possíveis e técnicas, as quais serão explanadas a seguir:

**1 - Disponibilidade de servidores públicos para efetivação dos serviços pretendidos:** esta solução apresentou-se inviável tanto pelo fato da Pasta não apresentar em seu quadro funcional servidores disponíveis nas unidades escolares da presente contratação, demonstrando, portanto, inexistência de quadro de pessoal próprio para o desempenho da atividade. Para o desempenho da função o cargo de ocupação seria o Agente de Serviço Escolar, o qual não está presente nas unidades escolares atribuído a determinada função específica da alimentação escolar. Ademais, não há quantidade suficiente para deslocamento ou readequação funcional, sendo que do total de unidades atendidas no estado sob o modelo de gestão centralizado (3.749 mil) apenas 27 contam com mão de obra advinda do quadro de pessoal próprio.

**2 - Atendimento descentralizado,** ou seja, realizado através de convênio firmado com os municípios, no qual a SEDUC repassa recursos financeiros através de um convênio (Decreto 61.928/2016, e suas atualizações) diretamente aos municípios, que gerenciam diretamente o programa, com supervisão da SEDUC: esta solução apresenta-se inviabilizada na medida em depende de os municípios aderirem à parceria. Historicamente os municípios contemplados na presente contratação não fazem parte do grupo de municípios integrantes da gestão descentralizada da alimentação escolar. Ademais, no ano de 2024, 46 municípios realizaram a denúncia do convênio, não dando prosseguimento ao seu aditamento de prorrogação, impossibilitando a manutenção do atendimento neste modelo de gestão. Com isso, entende-se que não há interesse em dar continuidade no convênio ou realizar uma nova parceria, cabendo, portanto, o atendimento à SEDUC do ponto de vista da gestão centralizada.

**3 - Centralização das contratações no órgão central:** apresenta a proposta de centralização das atividades administrativas da instrução e gestão contratual no órgão central, realizando a contratação de empresa terceirizada para o preparo e a distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas aos alunos regularmente matriculados na rede estadual de ensino. Sendo assim, nesta estrutura o Departamento de Alimentação Escolar da SEDUC é responsável pelo planejamento e definição do cardápio, além de realizar todas as atividades relativas à operacionalização do programa nas escolas estaduais dos municípios pertencentes a este sistema, ou seja, planejamento, aquisição dos alimentos, estocagem, distribuição, controles, supervisão e avaliação do PAE.

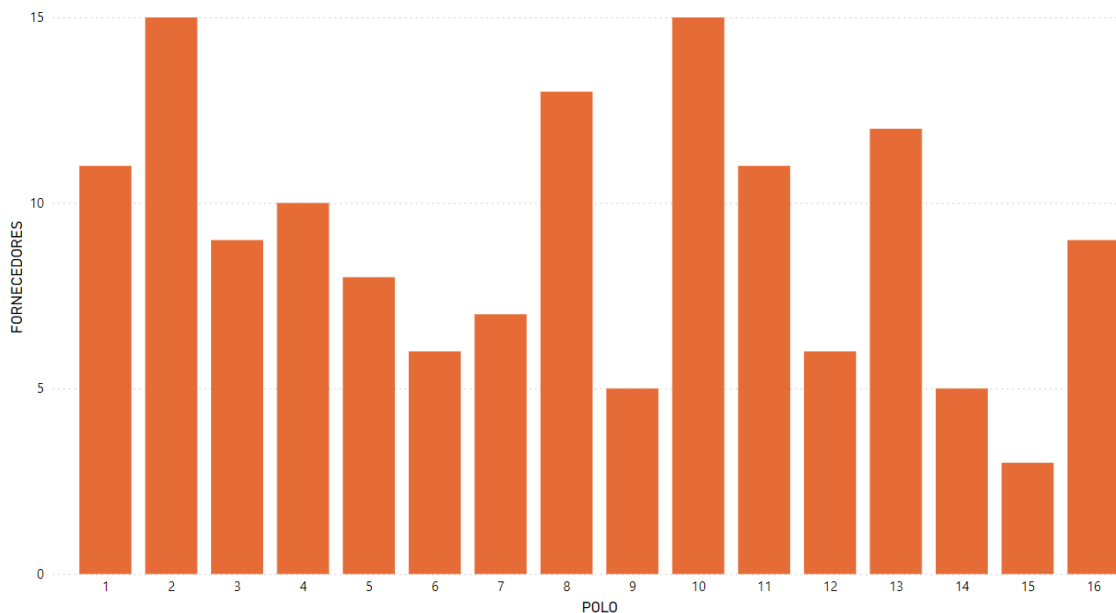
Conforme apresentado, no sistema centralizado, considerando a inexistência de cargo efetivo para atribuição de cozinheiro(a) escolar, entende-se a terceirização como medida assertiva para a garantia da execução do PAE.

Em conjunto com a disponibilização da mão de obra especializada, a presente contratação contempla serviços específicos e necessários para garantir o preparo da alimentação escolar de acordo com os parâmetros das legislações sanitárias vigentes, tais como: disponibilização de produtos de higiene e limpeza, sanitizantes de alimentos, gás, utensílios, equipamentos, serviços de reparo e manutenção de equipamentos e dos ambientes (cozinha e despensa), bem como nutricionista para supervisão das atividades. Considerando que tais serviços são essenciais para a manutenção da alimentação escolar, estão contemplados no escopo da referida contratação.

### **Divisão dos 08 grupos por Georreferenciamento:**

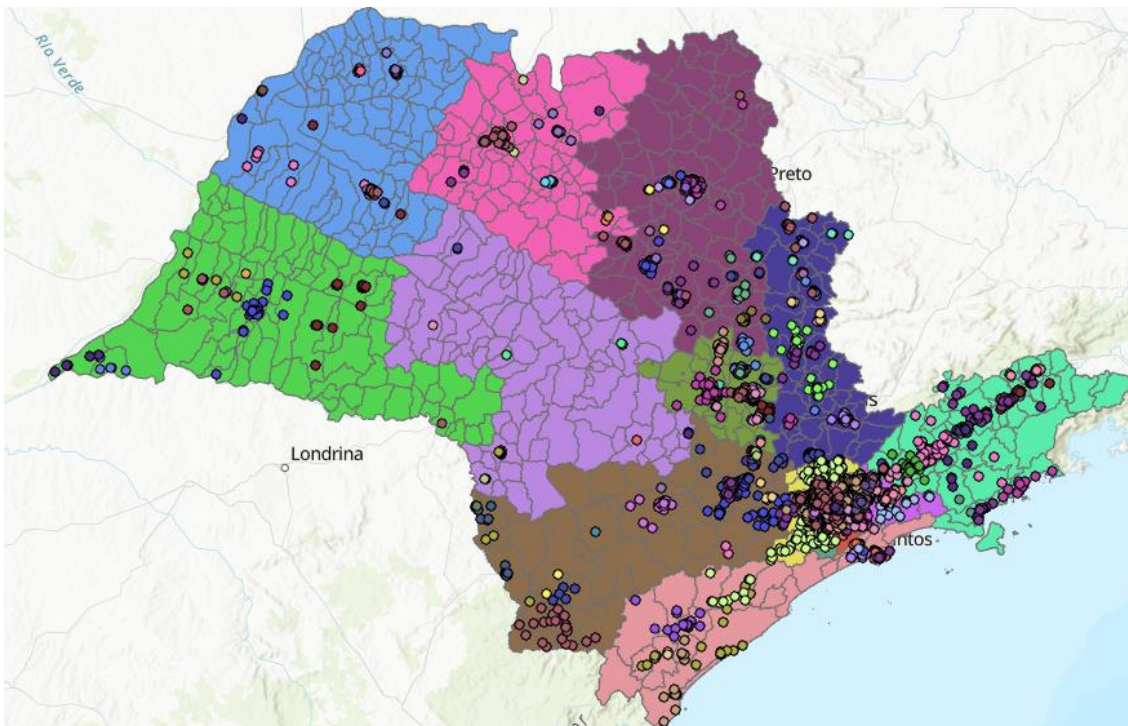
<https://earth.google.com/earth/d/1vHqLEZn76Cx3ehJrOVsPXj-lsR9n8fo-?usp=sharing>

### **Gráfico 1. Total de fornecedores distintos por polo regional.**



Fonte: Elaboração da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares a partir dos dados do sistema SED, 2024.

**Imagem 3. Distribuição de fornecedores contratados pela SEDUC-SP para prestação do serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, de acordo com os contratos firmados.**



Fonte: Elaboração da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares a partir dos dados do sistema SED, 2024.

As unidades escolares a serem atendidas pela presente contratação estão dispostas em 09 (nove) grupos, contando com 08 (oito) fornecedores distintos que já executam serviços vinculados ao mesmo objeto nas regiões. Ademais, resta claro que boa parte das empresas estão presentes em mais de um polo regional, potencializando assim a quantidade de fornecedores para a pretendida contratação. Cabe ressaltar ainda, que neste caso estão sendo considerados fornecedores que prestam serviço para o estado de São Paulo, em específico para a SEDUC-SP, apresentando, portanto, um universo potencialmente superior ao delimitado, garantindo ainda mais competitividade à contratação pretendida e capacidade do mercado em atender as necessidades da Administração.

Tratando-se de serviço já contratado pela administração, em execução em todo o estado e em caráter

contínuo, a análise realizada foi efetuado conforme a necessidade do estado, buscando direcionar e compatibilizar a contratação pretendida com o praticado na rede, bem como na região onde as unidades escolares estão alocadas.

Portanto, conforme o exposto, resta claro que há disponibilidade de fornecedores para o atendimento da presente demanda, bem como concorrência para a redução de custos dentro do previsto. Por conseguinte, do ponto de vista técnico há possibilidade de efetuar a solução pretendida. Quanto a viabilidade econômica, foram contempladas 3 perspectivas comparativas principais: (1) valor médio praticado na rede para o objeto e seus respectivos postos; (2) valor praticado na região onde as unidades escolares estão dispostas (contratos efetuados nas Unidades Regionais de Ensino envolvidas); e (3) pesquisa de mercado.

Contudo, deve restar claro que para a contratação pretendida a composição dos postos foi alterada do ponto de vista das faixas de atendimento, fazendo com que a nomenclatura utilizada anteriormente não necessariamente seja compatível com a atual. Dessa forma, foi necessário realizar a compatibilização classificando as unidades escolares tanto na classificação utilizada anteriormente quanto na nova proposta, buscando adequar e comparar faixas similares, do ponto de vista do praticado na rede.

Por derradeiro, foi inserida o dimensionamento da quantidade mínima de cozinheiros escolares a serem disponibilizados nas Unidades Escolares de acordo com a classificação do posto de serviço, não previsto nas contratações praticadas anteriormente, no Termo de Referência utilizado até o início do 2º semestre de 2024. Em que pese a inclusão da quantidade mínima de cozinheiros escolares, a Contratada permanece obrigada a disponibilizar mão de obra em quantidade superior ao dimensionamento mínimo, quando necessário em quantidade para a adequada prestação dos serviços.

Tal medida foi adotada visando a melhoria contínua dos serviços contratados, o atendimento aos questionamentos realizados pelos gestores de contrato nas Diretorias de Ensino e as reivindicações dos sindicatos laborais e patronais da categoria.

Para a composição do dimensionamento proposto, foi utilizada a metodologia contida no estudo realizado pelo DIEESE - Departamento Intersindical de Estatística e Estudo Socioeconômicos em parceria com a FETERCESP - Federação dos Trabalhadores em Empresas de Refeições Coletivas, Cozinhas Industriais e Afins do Estado de São Paulo, e considerando a experiência de campo dos nutricionistas do Divisão de Planejamento de Alimentação - DPALI, com a diversidade das escolas estaduais, no que diz respeito às dimensões físicas dos ambientes (cozinha e despensa).

Contudo, podendo representar um aumento de custos, uma vez que o previsto demonstra-se superior à média praticada atualmente, garantindo assim atendimento mais compatível com a necessidade preconizada para o atendimento do objeto. Este aspecto pode ser observado na pesquisa de mercado e na compatibilização dos valores com o praticado atualmente.

A necessidade da presente contratação, como já pontuada anteriormente, se dá para o atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede estadual, garantindo o preparo e a distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Para tal, foram elencadas duas principais soluções de acordo com as alternativas possíveis e técnicas, as quais serão explanadas a seguir:

1 - Disponibilidade de servidores públicos para efetivação dos serviços pretendidos: esta solução apresentou-se inviável tanto pelo fato da Pasta não apresentar em seu quadro funcional servidores disponíveis nas unidades escolares da presente contratação, demonstrando, portanto, inexistência de quadro de pessoal próprio para o desempenho da atividade.

2 - Manutenção do atendimento realizado por meio de licitação na modalidade pregão eletrônico pela Unidade Regional de Ensino, visando a contratação de empresa terceirizada que realize todos os serviços indicados.

Assim, a segunda opção se torna a única viável para a realização dos serviços, tendo em vista que conforme indicado anteriormente, a pasta não possui em seu quadro funcional servidores disponíveis para a execução das atividades, além do fato do serviço já apresentar contratação terceirizada, a qual tem respaldo jurídico e

econômico para tal.

Os 08 (oito) grupos foram pensados para otimizar a logística de materiais e a gestão de mão de obra, otimizando a distribuição e o acompanhamento dos serviços. Cada grupo engloba um número específico de escolas e unidades regionais, promovendo uma distribuição equânime e coesa, dada a proximidade geográfica, volume de escolas e alunos e capacidade logística de mercado.

Desde a reestruturação da Secretaria da Educação em 2011 e alterada em 2019, as Unidades Regionais de Ensino têm sido responsáveis por processar licitações, celebrar e gerenciar contratos de prestação de serviços contínuos como: limpeza, manipulação de alimentação escolar, transporte escolar, cuidadores, infraestrutura, equipamentos e insumos pelo PDDE, contratos de fornecimento de hortifrutigranjeiros, dentre outros.

### **Os critérios avaliados para a distribuição foram:**

**Critério 1** – Regionalidade: dados de georreferenciamento por aproximação:

<https://earth.google.com/earth/d/1vHqLEZn76Cx3ehJrOVsPXj-lsR9n8fo-?usp=sharing>

**2** – Término de vigência dos contratos em execução: análise das vigências contratuais, sem ocorrer interrupções nos atendimentos por atraso do processo.

**Critério 3** – Divisão Administrativa das Unidades Regionais de Ensino: fator regional para a gestão do contrato de forma centralizada, bem como para demais ações da SEDUC, pois trata-se da regionalização oficial.

Com isso, vislumbramos a exigência de experiência técnica pretérita de 50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação do “consumo médio global mensal estimado”, patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado de 12 (doze) meses da contratação e a admissão da participação de empresas em consórcio. Explicamos:

### **Atestado de capacidade técnica**

Quanto ao atestado de capacidade técnica, é requisito essencial e de interesse da Administração Pública conhecer previamente a capacidade operacional de seus fornecedores. O objeto aqui tratado é de perceptível complexidade, e de cuidadosa operacionalização, isso porque atinge diretamente direitos fundamentais, como o é a alimentação, tendo especialmente, o atendimento sensível às crianças e adolescentes atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar – PAE. Cumpre ao Poder Público Contratante zelar pela plena e satisfatória execução do serviço, de modo que a análise dos requisitos estritamente necessários assegura o mínimo de idoneidade dos licitantes, resguardando, conseqüentemente, a Administração Pública de ver frustrada a execução do serviço.

O percentual de 50% é o comumente utilizado por esta SEDUC, sendo já avaliado pelo E.TCE em outras oportunidades e em procedimentos licitatórios similares, como percentual seguro e indispensável dada a

vultuosidade desse tipo de licitação. Entendimento sumulado por aquele importante órgão de controle: “SÚMULA 24 DO TCE SP - Em procedimento licitatório, é possível a exigência de comprovação da qualificação operacional, nos termos do inciso II, do artigo 30 da Lei Federal nº 8.666/93, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes, admitindo-se a imposição de quantitativos mínimos de prova de execução de serviços similares, desde que em quantidades razoáveis, assim consideradas 50% a 60% da execução pretendida, ou outro percentual que venha devida e tecnicamente justificado”.

Não é repetitivo citar mais uma lição do Professor Marçal Justen Filho: “*o conteúdo e a extensão da qualificação técnica dependem diretamente do objeto da licitação*” (Comentários à Lei de Licitações. 16ª edição). Nessa linha de raciocínio, nunca é demais frisar que o objeto aqui tratado é a estimativa de atendimento de 3.168 (três mil, cento e sessenta e oito) escolas, através de plúrimas atividades por parte da empresa a ser contratada, os números por si só dão sustentação à exigência editalícia. Nada mais razoável que a verificação de percentual de capacidade técnica seja compatível à importância desse tipo de serviço. O exame da exigência de capacidade técnica tal qual prevista no edital, assegura a Administração Pública de seguir, satisfatoriamente, com a ação governamental, sem ver frustrado o planejamento de atendimento dos alunos da rede pública.

### **Qualificação econômico-financeira**

Com o intuito de satisfazer o princípio da supremacia do interesse público, bem como ampliar a competitividade, as possibilidades trazidas de comprovação econômico-financeira, garantem a participação de empresas de porte compatível com o objeto e solidez financeira, que aliado às demais análises técnicas, visam assegurar a realização da prestação dos serviços, de forma eficiente e segura, ao menor preço possível.

*No mesmo sentido a Súmula nº 275 TCU:*

*Para fins de qualificação econômico-financeira, a Administração pode exigir das licitantes, de forma não cumulativa, capital social mínimo, patrimônio líquido mínimo ou garantias que assegurem o adimplemento do contrato a ser celebrado, no caso de compras para entrega futura e de execução de obras e serviços.*

Com isso, busca-se uma ampla participação e uma disputa mais competitiva de preços, mas ainda assim, resguardando a Administração Pública da participação de empresas sem solidez econômico-financeira. Repise-se, a exigência de qualificação econômico-financeira tal qual prevista no edital, tem o condão de prevenir a Administração de futuros contratos que possam vir a ser descontinuados caso sejam firmados com empresas que não possuam boa saúde financeira. Não é forçoso lembrar a importância da ação governamental do objeto aqui tratado, com a distribuição de refeições durante o período de férias e recesso escolares, como forma de minorar as consequências danosas da insegurança alimentar e nutricional, bem como acautelar os direitos fundamentais das crianças e adolescentes atendidos pela rede pública. Qualquer risco de descontinuidade do futuro contrato a ser firmado, causaria dano irreparável.

A exigência de patrimônio líquido (PL) mínimo correspondente a 10% do valor estimado do lote para prestação de serviços de mão de obra, esclarecemos que tal exigência atende estritamente ao disposto na Lei 14.133/2021, refletindo prática usual e devidamente justificada no âmbito da administração pública.

O patrimônio líquido reflete a diferença entre os ativos e os passivos de uma empresa, representando, assim, a real capacidade financeira de seus sócios ou acionistas após o pagamento de todas as obrigações. Sua função, no contexto da qualificação econômico-financeira, é expressar a solidez e a saúde financeira da empresa, indicando sua aptidão para honrar compromissos futuros, mesmo diante de adversidades ou imprevistos. Trata-se de um dos principais parâmetros de sustentabilidade financeira, essencial para minimizar riscos de inadimplência ou paralisação contratual no âmbito público.

O patrimônio líquido serve como uma garantia de que a empresa terá condições de cumprir suas obrigações, mesmo em cenários de imprevisibilidade econômica, tornando-se elemento central para a confiança do setor

público na escolha de fornecedores e parceiros

A adoção do limite máximo de 10% do PL previsto na Lei 14.133/2021 se justifica, neste caso, devido ao risco inerente à natureza do contrato. Serviços de mão de obra envolvem custos fixos elevados e contínuos, especialmente com salários e encargos, e a legislação vigente prevê fluxo de pagamento que pode chegar a até 60 (sessenta) dias após a prestação do serviço. Tal condição aumenta significativamente o risco de descasamento de caixa, podendo comprometer a regularidade das obrigações trabalhistas e fiscais das empresas contratadas.

Assim, ao exigir o percentual máximo permitido pela lei, busca-se garantir que apenas empresas com robustez patrimonial suficiente assumam a execução do contrato, reduzindo a probabilidade de inadimplência, atrasos à folha e problemas operacionais.

O objetivo não é restringir a competitividade do certame, mas, sim, preservar o interesse público e a continuidade do serviço, assegurando que a contratada tenha reservas e estrutura financeira compatíveis com períodos de recebimento alongados – cenário comum e permitido pela legislação vigente. Tal prática pretende evitar casos comuns na prestação de serviço de terceirização de mão de obra de interrupção dos serviços por conta de quebras financeiras das empresas como observado nos últimos anos.

Comprovadamente, a exigência de patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação é medida proporcional e razoável, prevista em lei e adotada em conformidade com práticas consolidadas para serviços de alta responsabilidade continuada. Tal exigência visa garantir a efetividade contratual e a segurança jurídica, resguardando tanto os trabalhadores quanto a Administração e a sociedade.

### **Participação de consórcios**

Considerando que a finalidade maior a ser atingida nos processos licitatórios é a busca do serviço de qualidade aliada à economicidade aos cofres públicos, e ainda, que a ampla competitividade assegura à administração pública o maior número de ofertas e conseqüentemente, o alcance do melhor preço, entendemos plenamente viável a possibilidade de admissão de participação de consórcios no procedimento em comento.

Isso porque, frise-se, a essência da Lei 14.133/2021 se consubstancia justamente no aumento da competitividade no certame, a partir de condições que possibilitem também a participação de empresas em consórcios. A participação de consórcios não tem o condão de excluir competidores não consorciados, mas sim aumentar a participação de tantos quantos licitantes interessados com capacidade técnica, operacional e financeira para execução do serviço objeto do certame. Nesse sentido, alijar da licitação eventuais empresas que, individualmente, teriam condições de cumprir o objeto a ser contratado, contraria a finalidade perquirida pela administração neste caso em específico.

Reforçando nosso entendimento, citamos o recente Acórdão do TCU 2214/2025 no qual indica que a vedação da participação de consórcios em licitações é discricionária, devendo ser devidamente motivada no processo administrativo, portanto, a contrário sensu, é de se concluir que a recomendação (e regra) é possibilitar sua participação, em homenagem à economicidade e a vantajosidade e a busca da melhor utilização dos recursos públicos, minimizando gastos sem comprometer a qualidade.

Para fecharmos essa etapa, segue disponível, nos termos do artigo 6º, inciso XXVII, da Lei nº 14.133/21, a matriz de riscos como o instrumento contratual que dispõe sobre a alocação de riscos entre as partes, estabelecendo a responsabilidade por eventos supervenientes ao contrato.

**Matriz de Riscos:** [Matriz de Riscos.pdf](#)

## **6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

A estimativa do valor da contratação é de R\$ 65.417.735,83 (Sessenta e Cinco Milhões, Quatrocentos e Dezessete Mil, Setecentos e Trinta e Cinco Reais e Oitenta e Três Centavos), para o exercício de 2026..

Para a pesquisa de preços prévia foram considerados os valores médios obtidos de 46 (quarenta e seis) contratos, entre licitatórios e emergenciais ativos, com o novo Termo de Referência, implantando a partir da segunda quinzena de 2024.

## **7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Considerando a particularidade do serviço, entende-se que a presente contratação visa fomentar a melhoria na gestão e operacionalização do PNAE, buscando maior uniformidade e padronização na prestação dos serviços, com a contratação de serviços especializados para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino (incluindo ETEC, Indígena e Quilombola), mediante a operacionalização de atividades adequadas e em conformidade com os dispositivos legais vigentes, incluindo:

- Alocação de pessoal tecnicamente qualificado para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização e controle de gêneros alimentícios e insumos; pré-preparo, preparo e distribuição aos alunos; higienização de utensílios, equipamentos, mobiliários e das instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares; supervisão das atividades relacionadas;
- Fornecimento dos equipamentos, utensílios e mobiliários (cozinha e despensa) e manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários utilizados na prestação dos serviços;
- Execução de serviços de controle de pragas, em periodicidade semestral ou quando demonstrada a necessidade pela Contratante;
- Execução de serviço de manutenção predial, com vistas a realização de pequenos reparos eventuais e necessários a continuidade da prestação dos serviços contratados e atendimento das normas da Vigilância Sanitária.
- Fornecimento de gás em cilindros e/ou botijões, ou utilização de gás encanado, quando for o caso, se responsabilizando pelas despesas com aquisição, instalação e consumo de gás;
- A aquisição dos insumos diversos necessários à execução do serviço

## **8 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

Trata-se de contratação com parcelamento do objeto, conforme § 1º, art. 47 da Lei 14.6133/21 para serviços:

Art. 47. As licitações de **serviços** atenderão aos princípios:

II - do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

§ 1º Na aplicação do princípio do parcelamento deverão ser considerados:

I - a responsabilidade técnica;

II - o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens;

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

O parcelamento da licitação nada mais é do que a divisão da pretensão contratual da Administração, na medida em que cada parcela irá dar origem a um contrato autônomo. Desse modo, cada parcela da licitação representa um objeto licitatório autônomo, que poderia ser licitado isoladamente, mas que, por questões técnicas e de econômica processual, a Administração entende mais vantajoso realizar a junção formal dessas várias licitações em um único certame. Neste sentido:

A divisão da licitação em itens ou lotes/grupos por meio da publicação de um único edital atende à regra do parcelamento do objeto. Cada item ou lote/ grupo é considerado uma licitação separada, isolada das demais, com julgamento e adjudicação próprios, nada obstante integrem um só edital.

A divisão da licitação em itens ou lotes/grupos, por meio de um único edital, cumpre o princípio da economicidade em razão da redução de despesas com publicações e da otimização das atividades administrativas que proporciona". (PEREIRA JUNIOR, Jessé Torres e DOTTI, Marinês Restelatto. *Mil perguntas e respostas necessárias sobre licitação e contrato administrativo na ordem jurídica brasileira*, Belo Horizonte: Fórum, 2017, p. 1007)

## 9 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A partir dos dados demonstrados nos itens anteriores evidencia-se que a pretendida contratação está alinhada tanto ao aspecto da viabilidade econômica, quanto à perspectiva do aproveitamento dos recursos humanos, garantindo a padronização das atividades a serem desempenhadas, bem como das definições rigorosamente detalhadas no Termo de Referência, buscando o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis. Ademais, cabe ressaltar que a pretendida contratação tem por objetivo assegurar o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, executado por esta Secretaria de Estado da Educação, tratando-se de serviço continuado necessário para as atividades cotidianas nas unidades escolares estaduais, sendo a alimentação escolar um direito do aluno e uma obrigação do Estado, apresentando esta suma importância, impactando de forma positiva nas demais atividades.

Os resultados pretendidos para a contratação de prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação escolar, em termos de efetividade e desenvolvimento nacional sustentável, abrangem múltiplos aspectos cruciais para o bem-estar dos estudantes e o progresso do país. Podemos detalhá-los da seguinte forma:

### Em termos de Efetividade:

- **Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional:** O objetivo primordial é assegurar que todos os alunos da rede escolar tenham acesso a refeições nutritivas, balanceadas e seguras, contribuindo para a ingestão adequada de macro e micronutrientes essenciais para o seu desenvolvimento físico e cognitivo.
-

**Melhora do Desempenho Escolar:** Uma alimentação adequada está diretamente ligada à capacidade de concentração, aprendizado e rendimento escolar dos alunos. Espera-se que a qualidade da alimentação fornecida contribua para a redução da evasão e do absenteísmo, além de otimizar o processo de ensino-aprendizagem.

•

**Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis:** A contratação deve atender os cardápios elaborados com a oferta de alimentos frescos, variados, culturais e regionais, incentivando a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, com reflexos positivos na saúde a longo prazo.

•

**Atendimento às Necessidades Específicas:** É fundamental que o serviço contratado seja capaz de atender às necessidades alimentares específicas de alunos com restrições dietéticas, alergias, intolerâncias ou outras condições de saúde, garantindo a inclusão e o bem-estar de todos.

•

**Eficiência na Gestão e Distribuição:** Espera-se que a empresa contratada demonstre capacidade logística para o armazenamento, controle de prazos de validade, preparo e distribuição da alimentação de forma eficiente, garantindo a pontualidade e a qualidade dos alimentos em todas as unidades escolares.

•

**Redução do Desperdício de Alimentos:** A gestão eficiente dos processos deve minimizar o desperdício de alimentos em todas as etapas, desde o planejamento dos cardápios até a distribuição e o consumo nas escolas.

•

**Transparência e Controle de Qualidade:** A contratação deve prever mecanismos de controle de qualidade rigorosos em todas as fases do serviço, bem como transparência nos processos e na utilização dos recursos públicos.

#### **Em termos de Desenvolvimento Nacional Sustentável:**

•

**Fomento da Agricultura Familiar e Economia Local:** Priorizar a aquisição de alimentos da agricultura familiar e de produtores locais contribui para o fortalecimento da economia regional, a geração de renda e a redução da pegada ambiental associada ao transporte de alimentos.

•

**Estímulo à Produção Orgânica e Agroecológica:** Incentivar a inclusão de alimentos orgânicos e agroecológicos nos cardápios escolares promove práticas agrícolas mais sustentáveis, a preservação da biodiversidade e a oferta de alimentos mais saudáveis e livres de agrotóxicos.

•

**Educação Alimentar e Nutricional:** A contratação pode incluir ações de educação alimentar e nutricional para os alunos, professores e a comunidade escolar, promovendo a conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável e sustentável.

- 
- **Geração de Emprego e Renda:** A prestação de serviços de alimentação escolar pode gerar empregos diretos e indiretos, contribuindo para o desenvolvimento social e econômico das comunidades envolvidas.

- 
- **Redução dos Custos com Saúde a Longo Prazo:** Ao promover hábitos alimentares saudáveis desde a infância, espera-se uma redução da incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na população a longo prazo, diminuindo os custos para o sistema de saúde.

- 
- **Valorização da Cultura Alimentar Local:** A inclusão de preparações e ingredientes da culinária local nos cardápios escolares valoriza a cultura alimentar regional e estimula o conhecimento e o consumo de alimentos tradicionais.

- 
- **Sustentabilidade Ambiental:** A escolha de embalagens ecologicamente corretas, a gestão adequada dos resíduos e a otimização do uso de recursos naturais nos processos de preparo e distribuição contribuem para a sustentabilidade ambiental.

Em suma, a contratação de serviços de preparo e distribuição de alimentação escolar deve buscar um equilíbrio entre a efetividade na garantia do direito à alimentação adequada e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável em suas dimensões econômica, social e ambiental.

Portanto, com a contratação pretendida espera-se que a alimentação escolar seja fornecida aos alunos matriculados com todos os aspectos adequados considerando as normas sanitárias e legislações vigentes que norteiam o Programa de Alimentação Escolar.

## 10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Quanto às providências prévias ao contrato, foram coletados os dados necessários para a viabilidade da contratação, as quais dizem respeito a elaboração dos inventários de equipamentos e utensílios das respectivas unidades escolares a serem atendidas, bem como a produção de um manual de gestão e fiscalização contratual, buscando garantir a padronização de procedimentos a serem adotados por todos os servidores envolvidos. Ademais, os fiscais e gestores serão capacitados mediante manual produzido, considerando sempre possíveis ajustes sistêmicos e a implementação de novas ferramentas de controle informatizados.

## 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Inexistem contratações correlatas. Com relação às contratações interdependentes, menciona-se às

aquisições de produtos alimentícios a serem adquiridos e distribuídos às Unidades Escolares, tais produtos são consideradas matéria prima essencial à prestação dos serviços. Menciona-se ainda, a contratação de gerenciamento, administração e operacionalização mediante recebimento, armazenagem e distribuição física de gêneros alimentícios não perecíveis, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (armazenagem e logística). As contratações mencionadas são de responsabilidade exclusiva da SEDUC.

## **12 - IMPACTOS AMBIENTAIS**

Em se tratando de manipulação de alimentos, possíveis impactos ambientais devem ser minimizados a partir da implementação das boas práticas de manipulação e das boas práticas ambientais descritas no Termo de Referência. Para tal foram destacadas no Termo de Referência e no Manual de Boas Práticas produzido, ações necessárias que dialogam diretamente com o aspecto ambiental, buscando mitigar determinados aspectos, bem como garantir processos de sustentabilidade, adequando-se ao previsto e garantindo de forma plena o atendimento aos alunos regularmente matriculados na rede estadual de ensino.

## **13 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Diante dos subsídios apresentados, entende-se pela viabilidade técnica e operacional da futura contratação considerando ser o modelo de gestão adotado pela Administração.

Com relação à viabilidade financeira, esclarece-se que a contratação onerará a dotação orçamentária de 2026, no Programa de Trabalho 12.368.0815.6172.0000, Elemento 339039 Fonte 155050001; e no valor referencial máximo de R\$ 65.417.735,83 (Sessenta e Cinco Milhões, Quatrocentos e Dezessete Mil, Setecentos e Trinta e Cinco Reais e Oitenta e Três Centavos).

Sendo assim, a despesa está adequada aos objetivos, prioridades e metas previstas para o período, não infringindo quaisquer de suas disposições.

Declaramos, considerando todo o exposto nestes Estudos Preliminares, que a contratação:

é viável  não é viável

São Paulo, na data da assinatura digital.

Juliana Bolaina Burque de Araujo  
Assessor I  
Divisão de Planejamento da Alimentação - DPALI

Nathália Ferreira  
Assistente III  
Divisão de Planejamento de Alimentação - DPALI

Aline Correia dos Santos  
Chefe de Divisão - Substituto  
Divisão de Planejamento da Alimentação - DPALI

Rudmila Cruz Filardi  
Coordenador - Substituto  
Coordenadoria de Alimentação Escolar - COALE

Aprovo a demanda:

Nayla Verissimo Neves  
Diretor  
Diretoria de Infraestrutura e Serviços Escolares - DIISE



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Bolaina Burque De Araujo, Assistente III**, em 05/01/2026, às 11:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Nathália Ferreira, Assistente III**, em 05/01/2026, às 12:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Aline Correia Dos Santos, Chefe de Divisão Substituto**, em 05/01/2026, às 15:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rudmila Cruz Filardi, Coordenador Substituto**, em 05/01/2026, às 15:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Nayla Verissimo Neves, Diretor**, em 05/01/2026, às 17:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.sp.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0093713579** e o código CRC **A2B04ADF**.