ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)

1. ÁREA REQUISITANTE

1.1. A área requisitante do **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)** é o Departamento de Administração, tendo em vista que a contratação busca atender às necessidades dos diversos Departamentos da Prefeitura Municipal. Tal medida encontra respaldo no art. 114 do Decreto Municipal nº 7.587/2023, que atribui ao Departamento de Administração, na qualidade de órgão gerenciador, a competência para realizar o registro de preços para as compras e serviços dos órgãos municipais.

2. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

2.1. A equipe responsável pelo desenvolvimento e acompanhamento deste Estudo Técnico Preliminar será composta por servidores do Departamento de Administração e do Setor de Licitações.

Mário Henrique Fagotti Vassão – Diretor do Departamento de Administração
Renata Gião Ruy – Chefe do Setor de Licitações
Gustavo Alessandro Miguel – Auxiliar Administrativo

2.2. Não houve portaria de nomeação.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A presente contratação visa atender às eventuais demandas da Administração Pública Municipal relacionadas ao fornecimento de refeições para servidores, autoridades, palestrantes, instrutores, atletas, artistas, convidados, equipes de apoio e demais participantes envolvidos em eventos, reuniões, capacitações, competições, ações institucionais, programas, projetos e demais atividades promovidas ou apoiadas pelos Departamentos Municipais da Prefeitura de São João da Boa Vista - SP.

3.2. As ações desenvolvidas por esses Departamentos abrangem eventos de natureza institucional, cultural, social, esportiva, turística e de fomento ao desenvolvimento econômico, incluindo seminários, congressos, oficinas, capacitações, festivais, apresentações culturais, competições esportivas, encontros técnicos, recepção de delegações, reuniões de trabalho e demais atividades de interesse público. Em muitas dessas ocasiões, a programação se estende por períodos que abrangem os horários de almoço e/ou jantar, tornando necessária a disponibilização de alimentação aos participantes, especialmente quando se trata de convidados externos, equipes técnicas, palestrantes, artistas, atletas, árbitros, representantes de órgãos públicos, parceiros institucionais e demais colaboradores indispensáveis à execução das atividades.

3.3. Considerando que esses eventos são realizados em diferentes locais do Município e que, em regra, não dispõem de estrutura própria para preparo e fornecimento de refeições, faz-se necessária a contratação de estabelecimentos comerciais aptos a prestar esse serviço. O atendimento ocorrerá, preferencialmente, por meio de refeições na modalidade *self service* e, na indisponibilidade dessa modalidade, mediante fornecimento de uma das opções de cardápio previamente definidas pela Administração, garantindo padrão adequado de qualidade, variedade e atendimento às necessidades dos participantes.

3.4. Ressalta-se ainda, que a demanda pelo fornecimento de refeições está diretamente vinculada à realização de eventos, capacitações, reuniões, competições esportivas, ações culturais, atividades de assistência social, iniciativas de desenvolvimento econômico, promoção do turismo e demais ações institucionais promovidas pelos Departamentos Municipais requisitantes, não sendo possível estimar com precisão a quantidade de refeições que será efetivamente necessária durante toda a vigência da contratação. A demanda poderá variar em razão da programação anual de eventos, da celebração de parcerias institucionais, da realização de atividades extraordinárias, da participação de convidados externos, da duração das ações desenvolvidas e de outras situações supervenientes que exijam o fornecimento de alimentação aos participantes.

3.5. O objeto da presente contratação enquadra-se na categoria de serviço comum, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.6. Trata-se de serviço amplamente ofertado por estabelecimentos do ramo de alimentação, cujas características, condições de execução e padrões de qualidade podem ser descritos de forma objetiva no Termo de Referência, possibilitando o julgamento das propostas pelo critério de menor preço, sem prejuízo da adequada execução contratual.

3.7. Nesse contexto, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, por possibilitar a contratação parcelada dos serviços, conforme a necessidade efetiva da Administração Municipal, evitando tanto a contratação de quantitativos superiores à demanda quanto a indisponibilidade do serviço quando houver necessidade de atendimento. A sistemática proporciona maior flexibilidade na gestão contratual, racionaliza a aplicação dos recursos públicos e permite o atendimento tempestivo das demandas dos Departamentos Municipais, sem a necessidade de instauração de novo procedimento licitatório para cada evento ou atividade.

3.8. Além da flexibilidade na contratação, o Sistema de Registro de Preços possibilita a padronização das especificações e da qualidade das refeições a serem fornecidas, assegurando tratamento uniforme aos usuários do serviço. A adoção dessa sistemática amplia a competitividade do certame, favorece a obtenção de preços mais vantajosos em razão da estimativa de consumo e garante maior eficiência administrativa, permitindo que os Departamentos Municipais disponham de um instrumento ágil para atendimento das demandas de alimentação durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, observados os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

3.9. Dessa forma, a contratação revela-se necessária e plenamente justificada, por constituir medida indispensável para assegurar o adequado fornecimento de refeições durante a realização de eventos, reuniões, capacitações, competições esportivas, ações culturais, atividades de assistência social, iniciativas de desenvolvimento econômico, ações de promoção do turismo e demais atividades institucionais promovidas pela Administração Municipal. A contratação garantirá o adequado atendimento das demandas dos diversos Departamentos Municipais, proporcionando condições adequadas de acolhimento aos participantes e contribuindo para a eficiente execução das ações de interesse público durante toda a vigência da futura Ata de Registro de Preços.

3.10. Outrossim, a presente contratação justifica-se em razão do encerramento da vigência da Ata de Registro de Preços atualmente utilizada pela Administração para o fornecimento do objeto deste estudo, tornando necessária a realização de novo procedimento licitatório, a fim de evitar a ausência de instrumento vigente para atendimento das demandas dos Departamentos Municipais.

4. PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

4.1. O Município de São João da Boa Vista ainda não possui Plano de Contratações Anual. Contudo, a presente contratação refere-se a serviço já demandado pela Administração e encontra compatibilidade com os instrumentos de planejamento orçamentário municipal, especialmente o Plano Plurianual, a Lei de Diretrizes Orçamentárias e a Lei Orçamentária Anual. Registra-se, ainda, que foi instituída comissão, por meio da Portaria nº 19.561/2025, destinada à elaboração de regulamentação específica para implementação do Plano de Contratações Anual no âmbito municipa.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. IMPEDIMENTOS

5.1.1. A Administração deverá realizar consulta para identificar possível razão que impeça a participação em licitação ou que implique proibição de contratar com esta Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista, no caso de contratação direta, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.2. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.2.1. Considerando a natureza do objeto, consistente no **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR),** destinados ao atendimento das necessidades dos diversos Departamentos Municipais, serão exigidos dos licitantes os documentos relativos à habilitação jurídica, nos termos do art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, à habilitação fiscal, social e trabalhista, nos termos do art. 68 da referida Lei, e à qualificação econômico-financeira, mediante apresentação de certidão negativa de falência, na forma do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as exigências estabelecidas no edital.

5.2.2. Além da documentação de habilitação, serão exigidas as declarações previstas no **art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021**, por meio da qual o licitante declara que **sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos necessários à execução do objeto**, incluindo encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas incidentes sobre a contratação.

5.2.3. Será exigida, ainda, a declaração prevista no **art. 68, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021**, relativa ao **cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, declarando que a empresa não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos. Deverá, igualmente, ser apresentada declaração de que a licitante **não se encontra impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública**, nos termos da legislação vigente, bem como de que **não foi declarada inidônea para licitar ou contratar**.

5.2.4. Em razão de se tratar de atividade relacionada à manipulação e ao fornecimento de alimentos, a licitante deverá comprovar que o estabelecimento possui:

5.2.4.1. Alvará de funcionamento: A exigência de comprovação da regularidade do estabelecimento perante o Município encontra fundamento na Lei Municipal nº 5.156/2023, que disciplina o licenciamento de estabelecimentos em São João da Boa Vista e estabelece a emissão de Alvará de Licença para Localização e Funcionamento ou de Certificado de Licenciamento Integrado, conforme a classificação de risco da atividade econômica.

A exigência mostra-se pertinente ao objeto porque os serviços serão prestados diretamente nas dependências do estabelecimento da contratada, sendo necessário assegurar que o local esteja regularmente autorizado para o exercício da atividade econômica correspondente. Contudo, deverá ser observado o enquadramento da atividade segundo a legislação municipal, não sendo exigido Alvará de Funcionamento nas hipóteses em que a legislação reconhecer expressamente sua dispensa.

Assim, poderá ser apresentada a documentação correspondente à situação do estabelecimento, inclusive Alvará de Licença para Localização e Funcionamento, Certificado de Licenciamento Integrado, documento de dispensa ou outro documento equivalente previsto na legislação aplicável.

5.2.4.2. Alvará de corpo de bombeiros: Será exigida a comprovação da regularidade do estabelecimento quanto às normas de prevenção e segurança contra incêndio, mediante apresentação de Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros, AVCB, Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros, CLCB, ou documento equivalente, conforme o enquadramento da edificação.

A exigência encontra fundamento nos arts. 17, § 1º, e 18, inciso II, da Lei Municipal nº 5.156/2023, que preservam o cumprimento das exigências relativas à prevenção contra incêndios e incluem o Auto de Vistoria ou Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros entre os documentos relacionados ao licenciamento do estabelecimento.

A medida mostra-se diretamente relacionada ao objeto, considerando que os serviços serão prestados nas dependências da contratada e poderão envolver atendimento simultâneo de até 120 pessoas, sendo indispensável assegurar condições adequadas de segurança aos usuários.

5.2.4.3. Licença ou Alvará Sanitário: Será exigida Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente expedido pelo órgão sanitário competente, quando exigível para a atividade desenvolvida.

A exigência decorre da natureza do objeto, que envolve diretamente preparação, manipulação, armazenamento, conservação e fornecimento de alimentos ao consumo humano, sendo indispensável assegurar que o estabelecimento esteja submetido ao controle sanitário competente.

A exigência encontra fundamento nos arts. 45 e 46 do Decreto Lei nº 986/1969, no art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, na Portaria CVS nº 5/2025 e no Decreto Municipal nº 7.997/2025, que submetem as atividades relacionadas ao preparo e fornecimento de alimentos ao controle sanitário competente.

5.2.4.4. Quando o documento estiver em processo de renovação, será admitido protocolo ou documento equivalente somente quando a legislação aplicável ou o órgão competente reconhecer sua aptidão para manter a regularidade e autorizar o funcionamento do estabelecimento durante a tramitação do pedido de renovação.

5.2.5. A documentação de habilitação será exigida apenas do licitante provisoriamente vencedor, observado o disposto no **art. 63, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021**[1] e as condições estabelecidas no Edital.

5.3. REQUISITOS OBRIGACIONAIS

5.3.1. As contratações ocorrerão conforme a necessidade dos Departamentos do Poder Executivo do Município de São João da Boa Vista, mediante solicitação do Departamento requisitante, observados os quantitativos estimados constantes da Ata de Registro de Preços.

5.3.2. Os dias, horários e quantitativos das refeições serão definidos na Ordem de Serviço emitida pelo Departamento requisitante, com antecedência mínima de **05 (cinco) dias úteis** da data prevista para a prestação dos serviços. Eventuais alterações deverão ser comunicadas à detentora da Ata com antecedência mínima de **24 (vinte e quatro) horas**, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

Os serviços de fornecimento de refeições, compreendendo almoço e jantar, deverão ser prestados no estabelecimento

[1] Lei nº 14.133/2021: Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:
II - será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento;

da empresa contratada, o qual deverá possuir condições adequadas de higiene, salubridade, segurança e funcionamento, em conformidade com a legislação sanitária vigente e com as exigências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e no Edital.

O estabelecimento deverá estar localizado em um **raio máximo de 01 (um) quilômetro** do centro do Município de São João da Boa Vista, tendo como ponto de referência o Teatro Municipal, situado na Praça da Catedral, nº 22, Centro, São João da Boa Vista, SP.

A limitação geográfica justifica-se pela indisponibilidade de veículos por parte da Administração para o transporte dos participantes até locais mais distantes, sendo necessária a contratação de estabelecimento que possibilite deslocamento rápido, reduzindo custos operacionais, tempo de percurso e prejuízos à programação dos eventos.

O estabelecimento deverá possuir capacidade mínima para acomodar 120 (cento e vinte) pessoas, em ambiente adequado, preferencialmente no pavimento térreo ou com condições de acessibilidade, observando as normas de acessibilidade, segurança contra incêndio, higiene e os protocolos sanitários vigentes nas esferas federal, estadual e municipal, quando aplicáveis.

As refeições deverão ser preparadas no dia do consumo, utilizando ingredientes em perfeitas condições de conservação, observando rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos, as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Vigilância Sanitária Municipal e demais órgãos competentes, garantindo padrão adequado de qualidade, higiene e segurança alimentar.

O atendimento ocorrerá, preferencialmente, na modalidade self service, incluindo uma bebida (refrigerante em lata ou suco) e uma água. Na indisponibilidade dessa modalidade, **no serviço de jantar**, a contratada deverá fornecer uma das opções de cardápio previamente definidas pela Administração, no mesmo valor por pessoa, a ser acompanhado por uma bebida (refrigerante em lata ou suco) e uma água.

Os serviços deverão ser prestados rigorosamente conforme as especificações constantes deste Estudo Técnico Preliminar, do Termo de Referência, do Edital, da Ata de Registro de Preços e da proposta apresentada pela contratada, facultando à Administração recusar o recebimento das refeições que não atendam às condições estabelecidas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

O preço registrado poderá ser revisto nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável, observadas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.

As quantidades previstas constituem mera estimativa de consumo durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não obrigando a Administração à contratação dos quantitativos registrados, podendo as solicitações ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade dos Departamentos Municipais, sem que disso decorra direito à indenização ou compensação em favor da contratada.

SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto contratual, considerando que a execução dos serviços de fornecimento de refeições deverá ser realizada diretamente pelo estabelecimento vencedor, em suas próprias dependências, sob sua integral responsabilidade.

A vedação tem por finalidade assegurar a execução direta do objeto, a manutenção das condições de higiene, salubridade, acessibilidade, capacidade de atendimento e demais requisitos estabelecidos pela Administração, bem como garantir a responsabilização direta da contratada pela qualidade das refeições e pelo cumprimento das condições previstas no Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e na proposta apresentada.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Considerando a discricionariedade da Administração, e tendo em vista que não se trata de contratação vultuosa ou complexa, não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas para a presente contratação foram definidas com base, nas demandas apresentadas pelos Departamentos participantes e na projeção das necessidades para o período de vigência da Ata de Registro de Preços. As estimativas buscam assegurar o adequado atendimento das demandas administrativas, sem representar obrigação de contratação integral dos quantitativos previstos, conforme demonstrado na tabela abaixo:

ITEM	CÓD. ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE
1	3.01.01.1528.0	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO - almoço em “self-service”, incluso: um refrigerante lata ou um suco e uma água	UN	2.959
2	3.01.01.3244.3	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO - jantar em “self-service" ou cardápio sugerido, incluso: um refrigerante lata ou um suco e uma água	UN	2.959

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para atendimento da necessidade da Administração Municipal, considerando os aspectos técnicos, operacionais, econômicos e logísticos relacionados ao fornecimento de refeições destinadas a autoridades, convidados, artistas, atletas, palestrantes, equipes técnicas, servidores e demais participantes de eventos e atividades promovidos ou apoiados pelos Departamentos requisitantes.

O levantamento considerou as características específicas da demanda, especialmente a necessidade de fornecimento de almoço e jantar em diferentes ocasiões, a realização dos serviços em datas e horários previamente definidos pelos Departamentos requisitantes, a possibilidade de atendimento de grupos de até 120 pessoas e a necessidade de que os estabelecimentos estejam localizados em distância compatível com o deslocamento dos participantes, tendo em vista a indisponibilidade de veículo próprio da Administração para esse fim.

Para fins de formação do preço estimado da contratação, foi realizada pesquisa direta junto a estabelecimentos do ramo de fornecimento de refeições prontas, mediante solicitação de orçamentos, buscando identificar os preços praticados no mercado para as soluções pretendidas. A pesquisa considerou especialmente o fornecimento de refeições na modalidade *self service*, incluindo bebida e água, bem como as opções alternativas de cardápio previstas para os estabelecimentos que não disponibilizam o sistema self service.

A partir do levantamento realizado, foram identificadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade da Administração:

Contratação de buffet ou serviço de *catering* para fornecimento de alimentação diretamente no local de realização dos eventos.

Essa alternativa consistiria na contratação de empresa especializada em buffet ou *catering* para preparar, transportar, disponibilizar e servir as refeições diretamente nos locais onde ocorreriam os eventos e demais atividades promovidas ou apoiadas pela Administração Municipal.

Embora seja uma solução tecnicamente possível, sua adoção não se mostra a mais adequada para a presente necessidade. O fornecimento diretamente no local dos eventos exigiria estrutura adicional para transporte, conservação, armazenamento, montagem, distribuição e, quando necessário, retirada dos equipamentos e materiais utilizados na prestação dos serviços.

A utilização dessa solução também poderia demandar estrutura física adequada no local de cada evento, inclusive espaço para montagem e organização dos alimentos, disponibilização de equipamentos e observância de condições específicas para manutenção da temperatura e conservação dos alimentos, circunstâncias que podem variar significativamente conforme o local de realização de cada atividade.

Além disso, a contratação de buffet ou *catering* tende a apresentar maior complexidade operacional e logística, especialmente diante da diversidade de locais em que são realizados os eventos municipais. A necessidade de deslocamento da estrutura e da equipe da contratada até cada local poderia elevar os custos da prestação do serviço e dificultar a padronização do atendimento.

Dessa forma, embora o buffet ou *catering* constitua alternativa disponível no mercado, verificou-se que a contratação de refeições diretamente em estabelecimentos já estruturados para essa finalidade apresenta maior simplicidade operacional, reduzindo a necessidade de logística adicional e de estrutura para preparação e distribuição dos alimentos nos locais dos eventos.

Fornecimento de ajuda de custo individual aos participantes para custeio da própria alimentação.

Outra alternativa considerada seria a concessão de ajuda de custo ou outro mecanismo de ressarcimento individual aos participantes, autoridades, convidados, artistas, atletas, palestrantes e demais pessoas envolvidas nos eventos, para

que cada beneficiário realizasse diretamente o pagamento de sua própria refeição.

Essa solução, entretanto, não se mostra adequada às necessidades da Administração, pois transferiria aos participantes a responsabilidade pela escolha do estabelecimento, aquisição da refeição e comprovação da despesa, dificultando o controle administrativo e a padronização das condições de fornecimento.

A concessão de valores individuais também poderia resultar em diferenças significativas entre os estabelecimentos escolhidos, nos preços praticados e nas refeições efetivamente consumidas, dificultando a garantia de condições uniformes de atendimento e de qualidade aos participantes.

Além disso, a adoção dessa alternativa aumentaria a complexidade administrativa relacionada ao controle dos beneficiários, concessão dos valores, comprovação das despesas e eventual prestação de contas, não se mostrando a solução mais eficiente para uma necessidade que pode ser atendida diretamente mediante contratação de estabelecimento especializado.

Ressalta-se, ainda, que a necessidade da Administração não consiste simplesmente em disponibilizar determinado valor para alimentação, mas em assegurar que os participantes das atividades institucionais tenham acesso à refeição em condições previamente definidas, em local adequado e em horário compatível com a programação dos eventos.

Contratação de estabelecimentos especializados para fornecimento de refeições, mediante Sistema de Registro de Preços.

A terceira alternativa analisada consiste na contratação de estabelecimentos especializados no fornecimento de refeições prontas, com atendimento diretamente em suas próprias dependências, mediante Sistema de Registro de Preços, permitindo que os serviços sejam solicitados conforme a necessidade efetiva dos Departamentos Municipais.

Essa solução apresenta maior aderência às características da demanda, uma vez que os estabelecimentos já possuem estrutura própria para preparação, armazenamento e fornecimento dos alimentos, bem como espaço destinado ao atendimento dos usuários, não sendo necessária a montagem de estrutura temporária nos locais de realização dos eventos.

O atendimento diretamente no estabelecimento também proporciona maior previsibilidade quanto às condições de higiene, salubridade, armazenamento e manipulação dos alimentos, além de permitir que a Administração estabeleça previamente requisitos mínimos relacionados à capacidade de atendimento, acessibilidade, localização e demais condições necessárias à adequada prestação dos serviços.

A exigência de localização do estabelecimento em raio de até 01 (um) quilômetro do centro de São João da Boa Vista, tendo como ponto de referência o Teatro Municipal de São João da Boa Vista, situado na Praça da Catedral, nº 22, Centro, mostra-se necessária em razão da indisponibilidade de veículo próprio da Administração para transporte dos participantes.

A proximidade dos estabelecimentos em relação à região central permite que os participantes sejam atendidos sem deslocamentos excessivos, reduzindo o tempo necessário para alimentação e possibilitando o retorno ao local do evento dentro do cronograma estabelecido. A medida também reduz o risco de atrasos e de comprometimento da programação oficial.

Considerando a possibilidade de atendimento simultâneo de grupos numerosos, os estabelecimentos deverão possuir capacidade mínima para acomodação de 120 (cento e vinte) pessoas, em espaço adequado e acessível, de modo a possibilitar o atendimento dos participantes de forma organizada, segura e compatível com as necessidades da Administração.

A solução permite, ainda, que o fornecimento ocorra preferencialmente na modalidade *self service*, incluindo bebida e água, possibilitando maior agilidade no atendimento. Para estabelecimentos que não disponham dessa modalidade no jantar, poderá ser admitido o fornecimento de uma das opções de cardápio previamente definidas pela Administração, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se particularmente adequada porque a demanda não é contínua nem uniforme, estando vinculada à realização de eventos, reuniões, capacitações, competições, atividades culturais, ações de assistência social, iniciativas de desenvolvimento econômico, turismo e demais atividades institucionais. Assim, os quantitativos efetivamente utilizados dependerão da programação e das necessidades verificadas ao longo da vigência da Ata.

O Sistema de Registro de Preços possibilita que as refeições sejam solicitadas de forma parcelada, mediante Ordem de Serviço emitida pelo Departamento requisitante, contendo os dias, horários e quantitativos necessários, evitando

contratações antecipadas ou superiores à demanda efetivamente verificada.

Diante das alternativas analisadas, conclui-se que a contratação de estabelecimentos especializados para fornecimento de refeições diretamente em suas próprias dependências, mediante Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, apresenta-se como a solução mais adequada sob os aspectos técnico, operacional, econômico e logístico.

A solução escolhida evita a necessidade de estrutura de buffet ou *catering* nos locais dos eventos, reduzindo a complexidade logística e os custos relacionados ao transporte, montagem e distribuição dos alimentos. Ao mesmo tempo, supera as dificuldades administrativas relacionadas à concessão de ajuda de custo individual, permitindo que a Administração estabeleça previamente as condições de fornecimento e assegure atendimento uniforme aos participantes.

A contratação mediante Sistema de Registro de Preços também proporciona flexibilidade para atendimento das diferentes demandas dos Departamentos, permitindo que os serviços sejam solicitados conforme a efetiva realização das atividades e eventos, sem obrigar a Administração à contratação integral dos quantitativos estimados.

Dessa forma, considerando as alternativas identificadas e avaliadas, o levantamento de mercado demonstra que a contratação de refeições em estabelecimentos comerciais previamente habilitados, localizados em raio compatível com a necessidade de deslocamento e dotados de capacidade adequada de atendimento, mediante Sistema de Registro de Preços, constitui solução viável e mais vantajosa para o atendimento da necessidade pública identificada.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para fins de formação do preço estimado, a pesquisa direta realizada junto aos estabelecimentos do ramo demonstrou a existência de oferta de serviços compatíveis com as condições pretendidas pela Administração, possibilitando a obtenção de referências de preços para a definição do valor estimado da contratação.

Para a estimativa do valor da contratação, foi realizada pesquisa de preços mediante **consulta direta a estabelecimentos do ramo de fornecimento de refeições prontas**, considerando as condições específicas de execução pretendidas pela Administração, especialmente o fornecimento de almoço e jantar, o atendimento nas dependências do estabelecimento, a modalidade *self service* ou as opções alternativas de cardápio estabelecidas, a inclusão de bebida e água, a capacidade de atendimento e a localização dos estabelecimentos dentro do raio definido para a contratação, nos termos do art. 32[2], inciso V, do Decreto Municipal nº 7.587/2023.

Para a realização da pesquisa direta de preços, foram identificados vários estabelecimentos comerciais do ramo de fornecimento de refeições, todos situados dentro do raio máximo de 01 (um) quilômetro estabelecido pela Administração, considerando como ponto de referência o Teatro Municipal de São João da Boa Vista, situado na Praça da Catedral, nº 22, Centro.

Após pesquisas e contato, foram obtidos endereços eletrônicos aos quais foram encaminhadas solicitações formais de orçamento, aos seguintes estabelecimentos: Restaurante Casarão, Panela Velha, Colher de Pau, Canecão, Aromata, Vô Basílio Trattoria e Forneria, Sisal Restaurante, Aurora Café Bistrô, Restaurante Dona Manéla, Tarantella e Don Raffaelo, totalizando 11 (onze) solicitações de orçamento encaminhadas.

A adoção da pesquisa direta junto a diversos estabelecimentos teve por objetivo ampliar a representatividade da pesquisa de preços, contemplando diferentes fornecedores potencialmente aptos à prestação dos serviços e buscando obter referências de preços compatíveis com as condições efetivamente praticadas no mercado local.

Das 11 (onze) solicitações encaminhadas, 05 (cinco) estabelecimentos apresentaram retorno, sendo que 04 (quatro) encaminharam efetivamente cotações de preços, quais sejam: Restaurante Dona Manéla, Aromata, Panela Velha e Casarão. O estabelecimento Vô Basílio Trattoria e Forneria respondeu à solicitação informando não possuir condições

[2] Decreto Municipal nº 7.587/2023
Art. 32 - A pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral consistirá na utilização, de forma combinada ou não, dos seguintes critérios:
I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
II - pesquisa publicada em mídia especializada, listas de instituições públicas ou privadas renomadas na formação de preços, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;
III - bancos de preços praticados no âmbito da Administração Pública;
IV - contratações similares de entes públicos, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; ou
V - múltiplas consultas diretas ao mercado com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que hajajustificativa para escolha dos fornecedores, com prazo máximo de 6 (seis) meses da divulgação do edital.

de atender à demanda apresentada pela Administração.

Os demais 06 (seis) estabelecimentos consultados, Colher de Pau, Canecão, Sisal Restaurante, Aurora Café Bistrô, Tarantella e Don Raffaelo, não apresentaram resposta à solicitação de orçamento, apesar de terem sido formalmente consultados pela Administração.

A utilização das cotações apresentadas pelos estabelecimentos Restaurante Aromata, Panela Velha e Casarão decorre exclusivamente do fato de terem respondido à solicitação formal encaminhada pela Administração e apresentado valores para o objeto pesquisado, possibilitando sua utilização como referência para a formação do preço estimado da contratação. A escolha dessas cotações, portanto, não decorre de preferência, direcionamento ou seleção prévia de fornecedores, mas da efetiva disponibilidade das informações solicitadas no momento da realização da pesquisa.

Embora o Restaurante Dona Manéla tenha apresentado cotação em resposta à solicitação encaminhada pela Administração, o valor informado foi analisado em conjunto com as demais referências obtidas na pesquisa direta e apresentou-se significativamente inferior aos demais preços coletados, destoando do comportamento geral dos valores praticados pelos estabelecimentos consultados.

Diante dessa discrepância, a utilização da cotação apresentada pelo Restaurante Dona Manéla poderia provocar distorção na formação do preço estimado, conduzindo a uma estimativa artificialmente reduzida e, consequentemente, incompatível com os valores usualmente praticados para o fornecimento do objeto nas condições estabelecidas pela Administração, especialmente considerando os requisitos de localização, capacidade de atendimento, modalidade de fornecimento, composição das refeições e demais condições de execução.

Dessa forma, embora a cotação do Restaurante Dona Manéla permaneça juntada aos autos como parte integrante da documentação comprobatória da pesquisa realizada, o respectivo valor será desconsiderado para fins de composição do preço estimado da contratação, em razão de sua significativa discrepância em relação às demais referências obtidas e do potencial de distorção da estimativa de mercado.

A desconsideração do valor não decorre de preferência ou rejeição ao estabelecimento, tampouco significa que a empresa esteja impedida de participar da futura licitação. Trata-se exclusivamente de medida metodológica adotada para assegurar que o preço estimado represente, de maneira mais adequada, os valores praticados no mercado para serviços com características e condições de execução compatíveis com aquelas pretendidas pela Administração.

Ressalta-se que a Administração buscou ampliar o universo da pesquisa mediante o encaminhamento de solicitações a 11 (onze) estabelecimentos distintos, todos situados dentro da área geográfica estabelecida para a futura contratação. A quantidade de cotações efetivamente obtidas ficou condicionada à manifestação espontânea dos estabelecimentos consultados, não sendo possível à Administração compelir empresas privadas a apresentarem propostas para fins de pesquisa de preços.

O fato de apenas 04 (quatro) estabelecimentos terem apresentado cotação não decorreu de limitação voluntária do universo pesquisado pela Administração, mas da ausência de resposta de parte dos fornecedores consultados e da manifestação expressa de um dos estabelecimentos quanto à impossibilidade de atendimento da demanda. Dessa forma, a Administração adotou medidas para ampliar a quantidade de referências de mercado, encaminhando solicitações a número significativo de estabelecimentos potencialmente aptos à prestação dos serviços.

Assim, para fins de composição do preço estimado, serão consideradas as cotações válidas e compatíveis obtidas junto aos estabelecimentos Aromata, Panela Velha e Casarão, sem prejuízo da utilização de outras fontes de pesquisa de preços eventualmente adotadas pela Administração, quando cabíveis.

Do mesmo modo, os estabelecimentos que não responderam às solicitações não foram considerados na composição direta dos preços, por inexistirem valores formalmente apresentados que pudessem ser utilizados pela Administração. As tentativas de obtenção das cotações, entretanto, permanecem documentadas no processo administrativo, demonstrando a efetiva realização da pesquisa direta e a busca por ampliar o universo de fornecedores consultados.

Assim, as cotações do Restaurante Aromata, Panela Velha e Casarão foram utilizadas como referências de preços para a estimativa da contratação, por constituírem respostas efetivas às solicitações encaminhadas pela Administração e apresentarem valores para serviços compatíveis com o objeto pretendido.

A metodologia adotada busca assegurar maior transparência e rastreabilidade à pesquisa de preços, permitindo verificar quais fornecedores foram consultados, quais efetivamente apresentaram valores e quais não responderam ou declararam impossibilidade de atendimento. Dessa forma, fica demonstrado que a Administração não se limitou a consultar previamente fornecedores escolhidos para obtenção de preços, mas realizou 11 (onze) solicitações de orçamento, utilizando as respostas efetivamente obtidas para subsidiar a formação do preço estimado.

Registra-se, por fim, que a participação dos estabelecimentos na pesquisa de preços não implica qualquer preferência, expectativa ou compromisso de contratação, tampouco constitui condição para participação na futura licitação. A pesquisa possui caráter exclusivamente preparatório, destinando-se à obtenção de referências de mercado para estimativa do valor da contratação, sendo assegurada, quando da publicação do edital, a participação de todos os interessados que atendam às condições estabelecidas no instrumento convocatório.

A estimativa resultou no valor global estimado em **R$ 613.282,34 (seiscentos e treze mil, duzentos e oitenta e dois reais e trinta e quatro centavos)**, conforme tabela a seguir:

ITEM	CÓD. ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	3.01.01.1528.0	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO - almoço em "self-service", incluso: um refrigerante lata ou um suco e uma água	UN	2.959	R$ 101,63	R$ 300.723,17
2	3.01.01.3244.3	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO - jantar em "self-service" ou cardápio sugerido, incluso: um refrigerante lata ou um suco e uma água	UN	2.959	R$ 105,63	R$ 312.559,17

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Com base no levantamento de mercado realizado, nas demandas apresentadas pelos Departamentos Municipais requisitantes e nas projeções de utilização para o período de vigência da futura contratação, verifica-se que os quantitativos estimados no item 6 e o valor estimado constante do item 8 deste Estudo Técnico Preliminar são suficientes para atender às necessidades da Administração Municipal quanto ao fornecimento de refeições, especialmente almoço e jantar, destinadas a autoridades, convidados, artistas, atletas, palestrantes, equipes técnicas, servidores e demais participantes de eventos e atividades promovidos ou apoiados pelos Departamentos Municipais.

A solução consiste na realização de Pregão Eletrônico, adotando-se o Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual contratação de estabelecimentos especializados no fornecimento de refeições prontas, com atendimento diretamente em suas próprias dependências, permitindo que os serviços sejam solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva dos Departamentos Municipais, mediante emissão de Ordem de Serviço pelo Departamento requisitante.

A Ata de Registro de Preços terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação no Jornal Oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado que os preços permanecem vantajosos, nos termos do art. 84[3] da Lei nº 14.133/2021.

Os serviços compreenderão, preferencialmente, o fornecimento de refeições na modalidade *self service*, incluindo bebida e água, admitindo-se, para os estabelecimentos que não disponibilizarem essa modalidade no jantar, o fornecimento de uma das opções de cardápio previamente definidas pela Administração, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

Os serviços deverão ser prestados em estabelecimentos situados em raio máximo de 01 (um) quilômetro do centro de São João da Boa Vista, tendo como ponto de referência o Teatro Municipal de São João da Boa Vista, situado na Praça da Catedral, nº 22, Centro, devendo os estabelecimentos possuir estrutura adequada para atendimento simultâneo de, no mínimo, 120 (cento e vinte) pessoas, observadas as condições de higiene, salubridade, acessibilidade, segurança e demais requisitos estabelecidos nos documentos da contratação.

Nos preços registrados deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução dos serviços, compreendendo, dentre outros, o preparo e fornecimento das refeições, disponibilização do espaço físico, mão de obra, insumos, bebidas, água, utensílios, equipamentos, limpeza, acondicionamento, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outras despesas incidentes sobre a execução do objeto, não sendo admitida a cobrança posterior de valores adicionais pela contratada.

Correrão por conta exclusiva da contratada todas as despesas relacionadas à execução dos serviços, inclusive aquelas

[3] Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

decorrentes da necessidade de substituição ou correção das refeições fornecidas que apresentem desconformidade com as condições estabelecidas na contratação, tais como inadequação às especificações do cardápio, quantidade insuficiente, condições inadequadas de apresentação, qualidade, temperatura, conservação, higiene ou qualquer outra irregularidade constatada pela Administração, sem qualquer ônus adicional para o Município.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades dos Departamentos Municipais, mediante Ordem de Serviço emitida pelo Departamento requisitante, contendo, no mínimo, a data, o horário e o quantitativo de refeições a serem fornecidas, devendo os serviços ser prestados diretamente nas dependências do estabelecimento detentor da Ata de Registro de Preços, observadas as condições e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência.

O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação de sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, do Edital, da Ata de Registro de Preços e da respectiva Autorização de Fornecimento, somente sendo emitido o atestado de recebimento quando constatado o integral atendimento às condições estabelecidas.

Constatadas irregularidades no fornecimento dos produtos, o Município poderá, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis:

a) Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições fornecidas em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência, especialmente quanto à composição, quantidade, qualidade, apresentação, temperatura, conservação, higiene ou demais condições estabelecidas, determinando a imediata correção ou substituição do serviço irregular;

b) Na hipótese de substituição ou correção das refeições rejeitadas, a contratada deverá providenciá-la **imediatamente,** de forma a não comprometer a programação do evento ou atividade, sem qualquer ônus adicional para o Município e mantidos os preços registrados;

c) Determinar o complemento do fornecimento quando verificada prestação parcial dos serviços ou fornecimento de quantitativo de refeições inferior ao solicitado na Ordem de Serviço;

d) Na hipótese de complementação do fornecimento, a contratada deverá realizá-la **imediatamente**, de modo a assegurar o atendimento integral do quantitativo solicitado e evitar prejuízos à programação do evento ou atividade, sem qualquer ônus adicional para o Município e mantidos os preços registrados;

e) Recusar o atendimento quando o estabelecimento não apresentar as condições de higiene, salubridade, acessibilidade, capacidade de atendimento ou demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços ou na proposta apresentada pela contratada;

f) Exigir a correção de qualquer desconformidade constatada durante a prestação dos serviços, inclusive quanto à qualidade das refeições, composição do cardápio, bebidas, água, condições de atendimento e demais obrigações assumidas pela contratada, sem prejuízo das medidas administrativas e penalidades cabíveis.

O recebimento definitivo dos serviços não exime a contratada da responsabilidade pela qualidade e adequada execução do objeto, permanecendo responsável pela correção, complementação ou substituição das refeições e demais serviços que apresentem desconformidades em relação às condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços ou na proposta apresentada, inclusive quanto à qualidade, quantidade, composição, apresentação, temperatura, conservação, higiene e demais requisitos exigidos, sem qualquer ônus adicional para o Município, na forma da Lei nº 14.133/2021.

A solução proposta atende aos princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência, da competitividade e da continuidade das atividades administrativas, uma vez que o Sistema de Registro de Preços possibilita maior flexibilidade na gestão da contratação, permitindo que o fornecimento de refeições seja solicitado de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pelos Departamentos Municipais e com a programação dos eventos e atividades institucionais, evitando contratações antecipadas ou em quantitativos superiores à demanda efetivamente existente.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações destinadas à contratação de serviços devem observar o princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. A aplicação desse princípio deve considerar, ainda, o custo para a Administração decorrente da celebração de múltiplos contratos em comparação com as vantagens decorrentes da divisão do objeto em itens, bem como o dever de buscar a ampliação da

competição e evitar a concentração de mercado, conforme dispõe o § 1º do referido artigo[4].

A contratação será estruturada de modo a permitir a participação de diferentes estabelecimentos aptos a prestar o serviço, mediante registro de preços dos valores por refeição, evitando a concentração da execução em um único fornecedor e ampliando, consequentemente, a competitividade do certame.

O parcelamento por item, considerando separadamente as modalidades de almoço e jantar, mostra-se adequado às características da demanda, uma vez que os Departamentos requisitantes poderão necessitar de uma ou de outra modalidade conforme a programação de cada evento, reunião, capacitação, atividade esportiva, cultural, social, turística ou institucional.

A adoção de itens distintos também permite que estabelecimentos que possuam capacidade para atender apenas uma das modalidades possam participar do certame, ampliando o universo de potenciais fornecedores e evitando que a exigência de atendimento conjunto de almoço e jantar constitua restrição desnecessária à competitividade.

O parcelamento não compromete a padronização ou a qualidade do objeto, uma vez que todos os fornecedores estarão sujeitos às mesmas especificações, condições de execução, padrões mínimos de qualidade, requisitos sanitários, capacidade de atendimento, localização e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência e no Edital.

A execução de forma parcelada também se mostra compatível com a própria natureza da demanda, que não ocorre de maneira contínua e uniforme, estando vinculada à realização de eventos e atividades dos Departamentos Municipais. Os serviços serão solicitados conforme a necessidade efetivamente verificada, mediante Ordem de Serviço contendo os dias, horários e quantitativos necessários.

A adoção do parcelamento, portanto, possibilita que diferentes estabelecimentos participem do certame e sejam contratados de acordo com os itens para os quais apresentarem proposta vencedora, favorecendo a ampliação da competitividade e a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

Ainda, a divisão do objeto observa o tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mediante a adoção de itens destinados à ampla participação, de cotas reservadas e de itens exclusivos, quando cabíveis, conciliando o incentivo ao desenvolvimento econômico local e regional com a preservação da competitividade, da economicidade e da eficiência da contratação.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento do objeto por itens constitui a solução que melhor atende ao interesse público, por ampliar a competitividade, favorecer a participação do maior número possível de licitantes, possibilitar a participação de estabelecimentos que possuam condições de atender apenas uma das modalidades de refeição e contribuir para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com o art. 47, inciso II e § 1º, incisos II e III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem por objetivo assegurar a disponibilidade de refeições, especialmente almoço e jantar, destinadas a autoridades, convidados, artistas, atletas, palestrantes, equipes técnicas, servidores e demais participantes de eventos, atividades e ações promovidos ou apoiados pelos Departamentos Municipais requisitantes, contribuindo para o adequado acolhimento dos participantes e para o regular desenvolvimento da programação institucional.

Pretende-se, por meio da realização de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, obter a proposta mais vantajosa para a Administração, assegurando ampla competitividade entre os fornecedores e a seleção de propostas aptas a atender às condições estabelecidas para o fornecimento das refeições, em conformidade com o art. 11, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Espera-se que a contratação proporcione maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, permitindo que os serviços sejam solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva dos Departamentos Municipais e a programação dos eventos, evitando contratações antecipadas ou em quantitativos superiores à demanda efetivamente verificada.

Outro resultado pretendido consiste em assegurar que os participantes dos eventos e atividades institucionais tenham

[4] 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:
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.

acesso à alimentação em condições adequadas de qualidade, higiene, segurança, acessibilidade e conforto, mediante atendimento em estabelecimentos previamente selecionados e que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração.

Busca-se, igualmente, garantir que as refeições fornecidas estejam em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, inclusive quanto à composição, quantidade, qualidade, apresentação, condições de conservação, bebidas e água, bem como às demais exigências aplicáveis à adequada execução dos serviços.

A contratação também objetiva proporcionar maior eficiência logística, mediante a utilização de estabelecimentos situados em raio de até 01 (um) quilômetro do centro de São João da Boa Vista, tendo como ponto de referência o Teatro Municipal, considerando a indisponibilidade de veículo próprio da Administração para o deslocamento dos participantes. A proximidade dos estabelecimentos permitirá reduzir o tempo de deslocamento, favorecendo o cumprimento dos horários e da programação dos eventos.

Pretende-se, ainda, assegurar que os estabelecimentos contratados possuam capacidade mínima para acomodação de 120 (cento e vinte) pessoas, em espaço físico adequado e acessível, proporcionando condições apropriadas para o atendimento simultâneo de grupos numerosos e garantindo maior segurança, conforto e inclusão aos participantes, inclusive às pessoas idosas, com deficiência ou mobilidade reduzida.

A contratação deverá proporcionar maior previsibilidade dos gastos públicos e permitir adequado planejamento da utilização dos recursos durante a vigência da Ata de Registro de Preços, uma vez que os serviços serão solicitados conforme as necessidades efetivamente identificadas pelos Departamentos requisitantes, mediante Ordem de Serviço contendo os dias, horários e quantitativos necessários.

Busca-se, igualmente, ampliar a competitividade do certame mediante o parcelamento do objeto em itens, possibilitando a participação de diferentes estabelecimentos que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração. A divisão do objeto também deverá observar, quando cabível, o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte previsto na Lei Complementar nº 123/2006, conciliando o incentivo à participação desses fornecedores com a economicidade e a competitividade da contratação.

A contratação contribuirá para o atendimento dos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, isonomia, competitividade, transparência e seleção da proposta mais vantajosa, previstos nos arts. 5º e 11 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurando que os recursos públicos destinados à alimentação em eventos e atividades institucionais sejam utilizados de forma racional e em conformidade com o interesse público.

Pretende-se, ainda, proporcionar maior agilidade e eficiência no atendimento das demandas dos Departamentos de Assistência Social, Cultura, Desenvolvimento Econômico, Esportes, Turismo e Gabinete, considerando que as necessidades de alimentação decorrem de eventos e atividades de naturezas distintas e podem ocorrer em diferentes datas, horários e quantitativos ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

A contratação deverá contribuir para que as atividades institucionais sejam realizadas sem prejuízos decorrentes da ausência de alimentação adequada aos participantes, especialmente em eventos cuja programação demande a permanência de autoridades, convidados, artistas, atletas, palestrantes, equipes técnicas ou demais participantes durante períodos que coincidam com os horários de almoço ou jantar.

Dessa forma, pretende-se assegurar uma solução eficiente, flexível e compatível com as necessidades da Administração Municipal, permitindo o fornecimento de refeições de acordo com a demanda efetivamente verificada, com condições previamente estabelecidas quanto à qualidade, localização, capacidade de atendimento, acessibilidade e demais requisitos de execução.

Por fim, a contratação mostra-se apta a produzir resultados compatíveis com os objetivos institucionais do Município, promovendo o adequado acolhimento dos participantes das atividades públicas, a continuidade e o regular desenvolvimento da programação dos eventos, a racionalização dos recursos públicos e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em observância às finalidades estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021.

12. PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

A Administração deverá adotar as providências administrativas necessárias à realização da licitação, à formalização da Ata de Registro de Preços, à designação dos responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação e ao acompanhamento da execução dos serviços.

A contratação não demanda a realização de adequações na infraestrutura física da Administração, nem a aquisição de equipamentos ou a capacitação específica de servidores, uma vez que os serviços serão prestados diretamente nas

dependências dos estabelecimentos contratados, que deverão dispor da estrutura necessária à preparação, fornecimento e atendimento dos participantes.

Caberá à Administração realizar o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por meio dos servidores designados, especialmente quanto ao cumprimento das condições estabelecidas na Ordem de Serviço, no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e no Edital.

Assim, conclui-se que a Administração dispõe dos meios necessários para a adequada gestão e fiscalização da futura Ata de Registro de Preços, não havendo necessidade de providências adicionais de infraestrutura para implementação da contratação.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Após análise da demanda, verificou-se que a presente contratação não possui contratações correlatas ou interdependentes cuja realização seja necessária para sua implementação ou execução, sendo suficiente, por si só, para atender às necessidades da Administração Municipal.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de serviços de alimentação pode ocasionar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de água e energia elétrica na preparação, conservação e disponibilização dos alimentos, ao consumo de matérias primas, à geração de resíduos orgânicos provenientes de sobras e restos de alimentos, à utilização de embalagens e materiais descartáveis, bem como à geração de resíduos sólidos decorrentes da execução dos serviços.

Considerando as diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e pelo Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, especialmente as orientações específicas para serviços de alimentação, deverão ser adotadas medidas destinadas à prevenção e redução dos impactos ambientais decorrentes da execução do objeto. O Guia reconhece a incidência das boas práticas ambientais sobre restaurantes, bufês e demais estabelecimentos que realizam manipulação, preparação, armazenamento, distribuição e exposição de alimentos.

A contratada deverá observar a legislação ambiental, sanitária e de segurança alimentar aplicável à atividade, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, alterada pela RDC nº 52/2014, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, além das normas dos órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais e demais instrumentos normativos pertinentes.

Deverão ser adotadas medidas para evitar o desperdício de alimentos, mediante planejamento adequado da quantidade de refeições preparadas, observância dos quantitativos previamente informados pela Administração e utilização racional dos alimentos e insumos empregados na preparação das refeições, buscando reduzir a geração de sobras e restos alimentares.

Os resíduos orgânicos eventualmente gerados durante a execução dos serviços deverão receber destinação ambientalmente adequada, observada a legislação aplicável e, quando houver viabilidade, priorizando-se alternativas de reaproveitamento ou compostagem. O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis recomenda a verificação da viabilidade da compostagem de resíduos orgânicos, como forma de reduzir o encaminhamento desses materiais aos aterros sanitários e favorecer o retorno da matéria orgânica ao ciclo natural.

A contratada deverá promover a segregação e o adequado acondicionamento dos resíduos gerados no estabelecimento, especialmente resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos, observando as normas aplicáveis e as diretrizes de gestão de resíduos sólidos existentes no Município, sempre que incidentes sobre a atividade.

Deverá ser priorizada, sempre que tecnicamente possível e disponível no mercado, a utilização racional de embalagens e materiais descartáveis, evitando-se o uso excessivo ou desnecessário de materiais de difícil reciclagem ou reaproveitamento. Quando a utilização de materiais descartáveis for necessária à execução do serviço, deverá ser evitado o desperdício e promovida sua adequada destinação após o uso.

A contratada deverá adotar práticas destinadas à utilização racional de água e energia elétrica, especialmente nos processos de higienização, preparação, cocção, conservação e armazenamento dos alimentos, sem prejuízo da observância das condições sanitárias e de segurança alimentar exigidas para a atividade.

Considerando que as refeições serão fornecidas diretamente nas dependências dos estabelecimentos contratados, não haverá necessidade de transporte individualizado das refeições até os locais dos eventos, o que reduz a utilização de embalagens para transporte e os impactos ambientais associados ao deslocamento específico para entrega dos alimentos.

A exigência de que os estabelecimentos estejam localizados em raio máximo de 01 (um) quilômetro do centro de São João da Boa Vista também contribui para a redução das distâncias percorridas pelos usuários até os locais de alimentação, favorecendo menor consumo de combustível e redução das emissões atmosféricas associadas aos deslocamentos.

Os critérios de sustentabilidade estabelecidos para a contratação deverão ser aplicados de forma proporcional à natureza do objeto, não sendo admitidas exigências ambientais desnecessárias ou desproporcionais que possam restringir injustificadamente a competitividade do certame.

Dessa forma, os principais impactos ambientais identificados estão relacionados à geração de resíduos orgânicos e sólidos, ao consumo de água e energia, ao desperdício de alimentos e à utilização de embalagens e materiais descartáveis.

As medidas previstas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência buscam prevenir, reduzir ou mitigar esses impactos, promovendo a execução ambientalmente responsável dos serviços e o desenvolvimento nacional sustentável, sem comprometer a qualidade, a segurança alimentar, a eficiência e a competitividade da contratação.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Considerando os estudos realizados, o levantamento das necessidades apresentado pelos Departamentos de Assistência Social, Cultura, Desenvolvimento Econômico, Esportes, Turismo e Gabinete, a análise das alternativas disponíveis no mercado, a pesquisa direta de preços, a estimativa das quantidades e do valor da contratação, bem como as justificativas técnicas constantes deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a realização de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços**, constitui a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa para atender às necessidades da Administração Municipal quanto ao fornecimento de refeições.

Verificou-se que a solução proposta atende aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade, da isonomia, da transparência e da seleção da proposta mais vantajosa, previstos nos arts. 5º e 11 da Lei Federal nº 14.133/2021, possibilitando a contratação dos serviços de forma parcelada, conforme a demanda efetiva dos Departamentos Municipais e a programação dos eventos e atividades institucionais, sem a necessidade de contratação antecipada de quantitativos que não correspondam à necessidade efetivamente verificada.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se especialmente adequada em razão da natureza da demanda, cuja ocorrência está diretamente relacionada à realização de eventos, reuniões, atividades culturais, esportivas, turísticas, sociais e institucionais, cujas datas, horários, características e quantitativos de participantes podem variar ao longo da vigência da futura Ata de Registro de Preços. Dessa forma, o registro de preços proporciona maior flexibilidade à Administração, permitindo a solicitação dos serviços conforme a necessidade efetiva de cada Departamento requisitante.

Constatou-se, ainda, a existência de mercado fornecedor apto à prestação dos serviços pretendidos, conforme demonstrado pela pesquisa direta realizada junto a vários estabelecimentos do ramo de fornecimento de refeições, todos situados dentro do raio geográfico estabelecido pela Administração. Embora nem todos os estabelecimentos consultados tenham apresentado cotação, a pesquisa permitiu identificar fornecedores efetivamente atuantes no mercado e obter referências de preços suficientes para subsidiar a estimativa da contratação, observados os critérios de análise e desconsideração de valores incompatíveis com o conjunto das referências obtidas.

O parcelamento do objeto revela-se técnica e economicamente recomendável, considerando a possibilidade de divisão em itens correspondentes às modalidades de refeições pretendidas, favorecendo a ampliação da competitividade e possibilitando a participação de diferentes estabelecimentos aptos a atender às condições estabelecidas pela Administração. A divisão também permite a aplicação, quando cabível, do tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, sem prejuízo da economicidade e da obtenção da proposta mais vantajosa.

A solução definida também se mostra adequada sob o aspecto operacional, uma vez que os serviços serão prestados diretamente nos estabelecimentos das contratadas, situados em raio máximo de 01 (um) quilômetro do centro de São João da Boa Vista, tendo como referência o Teatro Municipal, e deverão atender aos requisitos de capacidade, acessibilidade, higiene, salubridade e demais condições estabelecidas no Termo de Referência. Tal configuração reduz dificuldades logísticas e contribui para o cumprimento dos horários e da programação dos eventos e atividades municipais.

A contratação contempla, ainda, medidas destinadas à prevenção e mitigação dos impactos ambientais decorrentes da

prestação dos serviços de alimentação, especialmente quanto à redução do desperdício de alimentos, ao gerenciamento adequado dos resíduos, ao uso racional de água e energia e à utilização consciente de embalagens e materiais descartáveis, observadas as disposições da legislação ambiental e sanitária aplicável e as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Diante das características do objeto, das alternativas analisadas, da pesquisa de mercado realizada, das condições de execução estabelecidas e das necessidades apresentadas pelos Departamentos requisitantes, verifica-se a existência de viabilidade técnica, operacional, econômica e ambiental para a contratação pretendida, não tendo sido identificados obstáculos que impeçam seu prosseguimento.

Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do procedimento licitatório para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, especialmente almoço e jantar, mediante Pregão Eletrônico para Registro de Preços, por se tratar da solução que melhor atende às necessidades identificadas pela Administração Municipal, assegurando maior flexibilidade na contratação, adequada gestão dos recursos públicos, competitividade entre os fornecedores e condições apropriadas para o atendimento das autoridades, convidados, artistas, atletas, palestrantes, equipes técnicas, servidores e demais participantes das atividades e eventos promovidos ou apoiados pelo Município, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

São João da Boa Vista, 10 de agosto de 2026.

Mário Henrique Fagotti Vassão	***Renata Gião Ruy***	***Gustavo Alessandro Miguel***
Diretor do Departamento de Administração	Chefe do Setor de Licitações	Auxiliar Administrativo Setor de Licitações