



Município de São João da Boa Vista

Departamento de Esportes
Gabinete do Diretor

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. ÁREA REQUISITANTE

Departamento de Esportes

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Não tem portaria de nomeação, ficando a cargo da equipe do Departamento de Esportes.

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Por se tratar de serviço considerado de natureza comum, a contratação deve ser realizada conforme inciso I, art. 28 da Lei 14.133/21, ou seja, pela modalidade Pregão.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (Inciso I)

Ocorre que nosso município sediará o JOMI (Jogos da Melhor Idade), etapa regional, 4ª região, edição 2026, nos dias 01 a 07 de junho.

Trata-se de evento da Secretaria de Esportes do Estado de São Paulo, que traz consigo diversas exigências para que o evento ocorra da melhor forma possível.

Será necessária a aquisição e contratação de serviços dos mais variados tipos, como materiais esportivos de diversas modalidades, sonorização, computadores e impressoras, tendas, alimentação, entre outros.

Em que pese a possibilidade de contratação de uma única empresa para a execução do objeto como um todo, torna-se inviável pelas especificidades diversas das contratações e aquisições. A contratação única, apesar de parecer mais adequada, traria mais custos a administração por ter um intermediário a mais no processo.

5. PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO (Inciso II)

Essa instrução normativa ainda será editada pela Administração Pública Municipal.

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Inciso III)

- a. Deverão ser montadas seis praças de alimentação (cinco para atletas e uma para staff e arbitragem), em locais fornecidos pelo município, a serem definidos posteriormente.
- b. A contratada se responsabilizará por fornecer toda a estrutura necessária para o serviço das refeições, incluindo panelas e demais utensílios, pistas frias e quentes, pratos, talheres, copos, suqueiras, garrafas térmicas, gás GLP, fogões, freezers, geladeiras e tudo mais que se fizer necessário para o completo atendimento do presente Termo.

1. Não serão disponibilizados equipamentos de cozinha do município, de qualquer natureza.

ii. Deverá ser montada, durante todo o atendimento, em cada praça de alimentação:

1. Uma ilha de serviço contendo, no mínimo:

- a. 3 réchauds de arroz, 2 réchauds de feijão, 2 réchauds para massas, salada, frutas, legumes e refresqueira, além de guardanapos e palitos de dente.



Município de São João da Boa Vista

Departamento de Esportes

Gabinete do Diretor

- c. A contratada deverá disponibilizar cadeiras e mesas nos locais de refeição, a fim de atender, confortavelmente, no mínimo, 200 pessoas sentadas, ao mesmo tempo, por praça de alimentação.
 - d. Os locais onde serão montadas a praça de alimentação podem ser ocupados pela contratada a partir do dia 03 de junho, às 7h, e devem ser desocupados no dia 07 de junho, no máximo às 18h.
 - e. O horário de serviço das alimentações devem ser:
 - i. Café da manhã: das 6h30 às 8h00
 - ii. Almoço: das 11h00 às 13h30
 - iii. Jantar: 18h às 20h30
 - iv. Ceia noturna: 20h30 às 21h30
 - 1. No dia em que se realizar a competição de coreografia (03 de junho), o horário do jantar será das 20h às 22h30.
 - f. As refeições serão servidas no sistema de self-service, independentemente da quantidade.
 - g. A contratada deverá manter, durante todo o serviço das refeições:
 - i. Um nutricionista, responsável pelos alimentos servidos e sua qualidade;
 - ii. Um chefe de cozinha, responsável pelo preparo e organização de todas as refeições, **devidamente certificado**, com:
 - 1. Curso de boas práticas para manipuladores de alimentos (Anvisa – RDC 216).
 - 2. Atestado de saúde ocupacional.
 - h. A equipe disponibilizada deve ser composta por:
 - i. Nutricionista, cozinheiros, auxiliares de cozinha, lavadores de pratos, equipes de limpeza, garçons para atendimento nas ilhas (no mínimo um por ilha), além de outros profissionais que se fizerem necessários.
 - 1. Todos os profissionais deverão estar devidamente trajados, uniformizados, e munidos dos EPI's necessários.
 - i. É vedada a utilização de quaisquer utensílios descartáveis, com exceção dos copos.
- 6.1 Os produtos ofertados deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, contendo selo de inspeção sanitária vigente.
- 6.1.1 A exigência se deve pela perecibilidade dos itens, que se não acondicionados e manejados corretamente podem oferecer riscos à saúde e bem-estar dos participantes do evento.
 - 6.1.2 No que tange à Habilitação Técnica, norteadada pelo artigo 67 da lei 14.133/21, desprende-se:
 - 6.1.3 Inciso VI se faz de comprovação necessária, e as devidas declarações serão exigidas tempestivamente em edital.
 - 6.1.4 Será exigido ainda Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa pública ou privada, confirmando prestação prévia de serviço similar, de complexidade



Município de São João da Boa Vista

Departamento de Esportes

Gabinete do Diretor

tecnológica e operacional equivalente ou superior, exigindo no mínimo 30% do objeto pretendido, expedido em atenção ao § 3º, art. 88, da lei supracitada, de forma que o serviço prestado venha de encontro com as expectativas da municipalidade.

6.2 Habilitação Jurídica:

- 6.2.1.1 A depender do modo de constituição da empresa, deverá ser apresentado;
- 6.2.1.2 Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- 6.2.1.3 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias;
- 6.2.1.4 Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- 6.2.1.5 Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- 6.2.1.6 Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 6.2.1.7 A contratada deverá apresentar Alvará Sanitário Vigente, expedido pelo Órgão Sanitário competente do estado ou do município de origem da empresa, de modo a atestar o cumprimento de normas sanitárias vigentes e aplicáveis ao presente objeto.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO (Inciso IV)

Serão recebidas aproximadamente 50 delegações das cidades participantes, perfazendo o total aproximado de 2.500 pessoas, entre atletas e comissão técnica. Quantidade esta informada pela Secretaria Estadual de Esportes em reunião realizada quando dos acertos iniciais do evento. Salientamos que a quantidade exata de pessoas é de impossível previsão, uma vez que depende da quantidade de cidades inscritas e da quantidade de modalidades e atletas que cada uma delas leva ao evento.

Estimamos então, o serviço de 40.000 refeições durante o evento, sendo café da manhã, almoço, jantar e ceia noturna, 10.000 de cada, com 4 diárias completas.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Inciso V)

Foram analisadas diversas formas de atendimento do serviço, dentre elas a entrega de marmitex, a compra dos insumos pela administração pública e posterior preparo, seja com mão de obra própria ou contratada, a contratação dos restaurantes locais para atenderem a demanda em suas próprias unidades e, por fim, a contratação do serviço completo de buffet.

Através de pesquisas de mercado e, levando em consideração edições anteriores do mesmo evento sediadas em nosso município e em municípios próximos, chegou-se à conclusão que a melhor forma de atender ao evento seria de fato com a contratação da solução como um todo, de uma só empresa, com insumos e mão de obra incluídos, em formato de buffet, de forma a garantir a economicidade, a qualidade, a padronização e o atendimento pleno do plano de trabalho firmado entre município e estado.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Inciso VII)

- a. Deverão ser montadas seis praças de alimentação (cinco para atletas e uma para staff e arbitragem), em locais fornecidos pelo município, a serem definidos posteriormente.



Município de São João da Boa Vista

Departamento de Esportes

Gabinete do Diretor

- b.** A contratada se responsabilizará por fornecer toda a estrutura necessária para o serviço das refeições, incluindo panelas e demais utensílios, pistas frias e quentes, pratos, talheres, copos, suqueiras, garrafas térmicas, gás GLP, fogões, freezers, geladeiras e tudo mais que se fizer necessário para o completo atendimento do presente Termo.
- 1. Não serão disponibilizados equipamentos de cozinha do município, de qualquer natureza.**
- ii.** Deverá ser montada, durante todo o atendimento, em cada praça de alimentação:
- 1.** Uma ilha de serviço contendo, no mínimo:
- a.** 3 réchauds de arroz, 2 réchauds de feijão, 2 réchauds para massas, salada, frutas, legumes e refresqueira, além de guardanapos e palitos de dente.
- c.** A contratada deverá disponibilizar cadeiras e mesas nos locais de refeição, a fim de atender, confortavelmente, no mínimo, 200 pessoas sentadas, ao mesmo tempo, por praça de alimentação.
- d.** Os locais onde serão montadas a praça de alimentação podem ser ocupados pela contratada a partir do dia 03 de junho, às 7h, e devem ser desocupados no dia 07 de junho, no máximo às 18h.
- e.** O horário de serviço das alimentações devem ser:
- i.** Café da manhã: das 6h30 às 8h00
- ii.** Almoço: das 11h00 às 13h30
- iii.** Jantar: 18h às 20h30
- iv.** Ceia noturna: 20h30 às 21h30
- 1.** No dia em que se realizar a competição de coreografia (03 de junho), o horário do jantar será das 20h às 22h30.
- f.** As refeições serão servidas no sistema de self-service, independentemente da quantidade.
- g.** Cronograma do serviço:

03/jun Quarta-feira	04/jun Quinta-feira	05/jun Sexta-feira	06/jun Sabado	07/jun Domingo
-----	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	-----
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	-----
Ceia	Ceia	Ceia	Ceia	-----

10. RESULTADOS PRETENDIDOS (Inciso IX)

Atendimento total das exigências do Estado em relação a etapa sediada pelo município, de forma que a edição seja reconhecida como exemplo de organização, probidade, economia e cumprimento total das obrigações.



Município de São João da Boa Vista

Departamento de Esportes

Gabinete do Diretor

11. ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO

Através de levantamento de mercado, constante no presente processo no documento “Relatório de pesquisa de preços”, chegou-se ao valor de R\$ 416.000,00.

12. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

O serviço a ser contratado possuiu como característica e natureza a indivisibilidade, ou seja, eventual parcelamento do objeto causará prejuízos na sua entrega, prejudicando a eficiência das atividades administrativas. Sugere-se, então, o não parcelamento do objeto.

Decidiu-se, entretanto, de modo a trazer maior clareza nos custos da contratada, dividir o objeto entre as quatro refeições pretendidas, mas ainda assim mantendo-as em um único lote, visando a contratação de apenas uma empresa, a fim de padronizar os serviços, facilitar a logística, agilizar a comunicação e diminuir o custo final da contratação.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

A presente contratação requer por parte da administração pública o acompanhamento de servidor pertencente ao departamento para analisar, julgar e receber o serviço, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista não possui contratações correlatas ou interdependentes aqui demandada, no momento presente.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a) Embalagens constituídas, sempre que possível, por material reciclado, atóxico, biodegradável e que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada;
- b) Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
- c) Os produtos provenientes de madeira (como impressos e embalagens) devem ser fabricados com matéria prima oriunda de fontes de manejo sustentável;
- d) Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- e) Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- f) Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- g) Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem/do serviço;
- h) Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- i) Origem sustentável dos recursos naturais utilizados no serviço.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após percorrer pelos elementos obrigatórios deste ETP, o departamento requisitante, por meio de agente competente, declara que é viável a contratação.



Município de São João da Boa Vista

Departamento de Esportes

Gabinete do Diretor

06 de maio de 2026

Rodolfo Herrera Felipe

Diretor do Departamento de Esportes