

**APÊNDICE – ANEXO IA – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
(Processo Administrativo nº 164895/2026)**

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada para a realização do **62º Festival do Folclore de Olímpia – FEFOL 2026**. O objetivo principal é identificar no mercado a melhor solução para suprir a demanda de alimentação de grupos folclóricos e colaboradores, em observância à Lei nº 14.133/2021.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade consiste na prestação de serviço de fornecimento de refeições (almoço e jantar) para aproximadamente 1200 pessoas por turno, totalizando 24.000 refeições ao longo do evento. O problema a ser resolvido é a garantia da higiene física e nutricional de artistas vindos de todo o país, evitando surtos alimentares e garantindo que o cronograma de apresentações e ensaios não sofra interrupções por falhas logísticas de alimentação.

O folclore simboliza a essência da cultura popular, atuando como um pilar fundamental na construção da identidade de um povo. Por isso, sua transmissão através das gerações é crucial para a preservação da tradição. Grande parte das tradições populares são conservadas por meio do folclore e a preservação da cultura popular se faz rica por agregar valores para as gerações. Tais tradições e manifestações desenvolvem sentido de pertencimento a determinada identidade cultural.

O folclore brasileiro é considerado um dos mais ricos do mundo, o que faz supor que a manutenção e preservação do mesmo requeira também um festival de igual tamanho e riqueza. Esta é a essência do FESTIVAL DO FOLCLORE DE OLÍMPIA (FEFOL). O FEFOL é um encontro da cultura Brasileira e durante os 9 dias de evento, o Brasil se encontra em Olímpia, Capital Nacional do Folclore, título instituído pela Lei Federal Nº 13.566/2017. Além de preservar e manter a cultura popular, o Festival fomenta o comércio, o turismo e os serviços na cidade e em toda região noroeste do Estado de São Paulo.

Como reconhecimento da importância do evento, o Município de Olímpia/SP tem no artigo 238 de sua Lei Orgânica a disposição da obrigatoriedade de promover, todos os anos, o Festival Nacional do Folclore, que versa sobre expressões artísticas e culturais de todo o território brasileiro. Todos os anos, a Capital Nacional do Folclore recebe mais de 50 grupos oriundos de diversos estados do país, num total de mais de 1.000 pessoas que vêm a este município apresentar um pouco das manifestações culturais brasileiras e que, durante os 9 dias de festival, participam intensamente deste trabalho de preservação, manutenção e difusão cultural.

Como contrapartida, a Estância Turística de Olímpia fornece a esses grupos, que se deslocam grandes distâncias, a alimentação e a hospedagem, viabilizando assim a participação dos mesmos neste evento de suma importância nacional. Nesse sentido, faz-se necessária a contratação de empresa especializada que execute os trabalhos nos termos mencionados e com comprovada competência técnica, garantindo que o evento ocorra em nível satisfatório e assegurando a obtenção dos resultados esperados.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, conforme publicação: <https://pncp.gov.br/app/pca/46596151000155/2026>

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir a adequada execução do objeto, considerando a natureza temporária, intensiva e de alta complexidade operacional do 62º Festival do Folclore de Olímpia – FEFOL 2026, definem-se os seguintes requisitos mínimos da contratação:

- **Responsabilidade Técnica Permanente:** a contratada deverá manter nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, como Responsável Técnico (RT), acompanhando e supervisionando os procedimentos de manipulação, preparo, acondicionamento e distribuição das refeições, em observância à legislação sanitária vigente.
- **Capacidade Operacional Compatível:** a licitante deverá comprovar experiência prévia em serviços de alimentação coletivas compatíveis com o objeto licitado, especialmente quanto à operação logística em eventos, fornecimento concentrado de refeições e gestão simultânea de grande volume de atendimento.
- **Estrutura Operacional Adequada:** a contratada deverá disponibilizar integralmente equipamentos, utensílios, mão de obra, insumos, estrutura de preparo e apoio operacional necessários à execução do objeto, responsabilizando-se integralmente pela operacionalização da cozinha industrial temporária.
- **Segurança Alimentar e Sanitária:** deverão ser observadas integralmente as normas expedidas pela ANVISA, Vigilância Sanitária Estadual e Municipal, Ministério da Saúde e demais legislações aplicáveis à manipulação, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos.
- **Controle de Porcionamento:** a contratada deverá disponibilizar balanças aferidas e em condições regulares de funcionamento para controle da gramagem mínima da proteína prevista no Termo de Referência.
- **Conhecimento das Condições Locais:** será facultada às licitantes a realização de vistoria técnica no local de execução dos serviços, podendo ser substituída por declaração formal de pleno conhecimento das condições de execução contratual.
- **Garantia de Proposta:** Exigência de garantia de 1% sobre o valor estimado para assegurar a seriedade da proposta e evitar que empresas sem capital de giro abandonem o certame.

Sustentabilidade

A contratação observará, sempre que tecnicamente viável e economicamente compatível, práticas sustentáveis, especialmente:

- adequada segregação e destinação de resíduos;

Secretaria de Cultura e Defesa do Folclore

- racionalização do consumo de água e energia;
- utilização preferencial de materiais recicláveis ou biodegradáveis;
- redução do desperdício de alimentos;
- incentivo à aquisição de insumos regionais, quando disponíveis e compatíveis com os preços praticados no mercado.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	ALMOÇO	Unidade	12.000
02	JANTAR	Unidade	12.000

Memória de Cálculo: Estimativa baseada no histórico de edições anteriores (2024/2025), considerando 1200 beneficiários por turno durante os 9 dias de festival, com margem de segurança para equipes de apoio e contingência de grupos.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando a natureza do objeto, foram analisadas soluções disponíveis no mercado aptas ao atendimento da demanda administrativa:

I – execução direta pela Administração, mediante aquisição separada de gêneros alimentícios, contratação individual de mão de obra e disponibilização de equipamentos;

II – fornecimento descentralizado mediante utilização de restaurantes locais credenciados;

III – fornecimento de refeições prontas individualizadas (marmitex);

IV – utilização de plataformas de entrega por aplicativos;

V – contratação integrada de empresa especializada em alimentação coletiva.

Após análise técnica e operacional, verificou-se que a solução mais vantajosa e eficiente consiste na contratação integrada de empresa especializada em alimentação coletiva.

A execução direta pela Administração demandaria múltiplas contratações acessórias, elevada complexidade operacional, ampliação significativa da gestão contratual e assunção direta de riscos sanitários e trabalhistas.

As soluções descentralizadas mediante restaurantes ou aplicativos não asseguram padronização nutricional, controle sanitário uniforme, logística coordenada e atendimento simultâneo do volume necessário durante os horários críticos do evento.

A solução por refeições individualizadas (marmitex) também se mostrou inadequada, em razão da limitação operacional para atendimento em sistema “à vontade”, aumento potencial de desperdícios e dificuldades de controle térmico e logístico.

Assim, conclui-se que a contratação de empresa especializada representa a solução técnica e economicamente mais adequada, proporcionando centralização operacional, responsabilização única, padronização sanitária, maior eficiência logística e redução de riscos administrativos à Administração Pública.

Para fins de seleção do rito licitatório, o objeto desta contratação é classificado como Serviço Comum, conforme definido no Art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

Secretaria de Cultura e Defesa do Folclore

Tal classificação justifica-se pelo fato de que os serviços de nutrição e alimentação coletiva possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. As exigências de higiene, o cardápio balanceado, a gramagem de proteínas e os requisitos de responsabilidade técnica por nutricionista são parâmetros amplamente conhecidos e dominados pelo setor pertinente, não exigindo complexidade intelectual ou técnica que ultrapasse os padrões ordinários de mercado. Assim, o serviço presta-se perfeitamente à disputa mediante Pregão, priorizando a obtenção do melhor preço para a Administração.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação será obtida mediante pesquisa de preços realizada nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, utilizando-se, de forma combinada:

- contratações similares realizadas pela Administração Pública;
- dados constantes no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;
- orçamentos obtidos junto a fornecedores do ramo;
- demais parâmetros admitidos pela legislação vigente.

O valor estimado consolidado constará do mapa comparativo de preços integrante do processo administrativo.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva, compreendendo todas as etapas operacionais necessárias para o atendimento do **62º FEFOL**. A execução abrange:

- **Mobilização e Infraestrutura:** A contratada deverá instalar e operar sua estrutura de apoio no Centro de Convivência do Idoso, sendo responsável pelo fornecimento de todos os equipamentos de cozinha industrial, utensílios de servir e materiais de limpeza.
- **Gestão de Insumos:** Aquisição e armazenamento seguro de gêneros alimentícios de primeira qualidade, respeitando o cardápio estabelecido pela Secretaria.
- **Preparação e Distribuição:** Processamento e cocção dos alimentos com rigoroso controle sanitário, servidos em sistema de *self-service* (modalidade "à vontade"), garantindo agilidade no fluxo de atendimento para 1200 pessoas por turno.
- **Recursos Humanos:** Disponibilização de equipe completa e uniformizada, incluindo nutricionista (RT), cozinheiros, auxiliares e pessoal de limpeza para o refeitório.
- **Higienização e Resíduos:** Manutenção constante da limpeza da área de refeições e correta destinação dos resíduos orgânicos e recicláveis gerados.

- **Fiscalização e Controle:** Monitoramento através de Instrumento de Medição de Resultados (IMR) para aferir a qualidade, o cumprimento dos horários e a gramagem das proteínas.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Serviço – por Lote Global: O parcelamento da solução não é recomendável. A natureza do objeto exige execução integrada e contínua. A divisão do lote entre diferentes fornecedores comprometeria a coordenação logística e a responsabilidade sanitária única, gerando riscos inaceitáveis à continuidade do festival e à saúde pública.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se alcançar 100% de pontualidade no serviço e conformidade com as gramagens estabelecidas (120g de proteína), medidos via IMR. O resultado esperado é a plena execução do festival sem intercorrências alimentares e com otimização dos recursos financeiros através do lote único.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Designação Formal da Fiscalização: Publicação de portaria ou ato administrativo nomeando o Gestor do Contrato e a Comissão de Fiscalização (incluindo obrigatoriamente profissional da área de Nutrição), que atuará na aplicação do Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

Reunião de Alinhamento Técnico: Convocação da empresa vencedora para alinhamento sobre o cronograma de montagem no Centro de Convivência do Idoso e detalhamento dos fluxos de pesagem e controle de acesso ao refeitório.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas que interfiram diretamente na execução deste objeto.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Os resíduos deverão ser separados na fonte (orgânico/reciclável). A contratada deverá utilizar produtos de limpeza biodegradáveis e evitar o desperdício de água nas instalações municipais.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante dos estudos realizados, a contratação mostra-se técnica e economicamente viável, sendo a única solução capaz de atender à complexidade logística do 62º Festival do Folclore de Olímpia com segurança e eficiência.

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia, na data da assinatura digital.

Graziela de Souza Mendes
Responsável pela Elaboração



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

OLÍMPIA
ADM. 2025 | 2028

CUIDANDO DO NOSSO FUTURO

Secretaria de Cultura e Defesa do Folclore

Priscila Seno Mathias Netto Foresti
Secretária de Cultura e Defesa do Folclore
Ordenador da Despesa



Cel. José Medeiros, 477 - Patrimônio de S. João Batista • CEP 15400-051
Olímpia • SP • Telefone: 17 3281-6415 • www.olimpia.sp.gov.br