ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
Lei Federal nº 14.133/2021
Data da Elaboração: 07/10/2026
Órgão Requisitante: Secretaria Municipal de Esporte de Presidente Prudente/SP
Responsável pela Elaboração: Jardelma da Silva Lima Costa (Matrícula: 31744-6)

---

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Necessidade de garantir suporte alimentar adequado para até 625 participantes, entre atletas, dirigentes, equipe de arbitragem e voluntários do comitê organizador que participarão do evento 4º Pró-Atletismo.

1.1 Não haverá o fornecimento de qualquer refeição, insumo ou lanche para **funcionários públicos do Estado**. O escopo da presente contratação restringe-se, unicamente, ao público-alvo diretamente vinculado às competições e à organização municipal do evento.
O fornecimento de alimentação visa assegurar a integridade física, o rendimento dos competidores, a dignidade dos envolvidos e a regularidade do cronograma esportivo durante os 03 (três) dias de realização do evento no Município de Presidente Prudente-SP.
1.2. A quantidade de refeições disponibilizadas em cada cozinha será controlada pelo fiscal designado pela SEMEPP, mediante registro diário das refeições efetivamente fornecidas, por tipo e local de atendimento. Os registros servirão de base para a conferência da execução dos serviços e para fins de pagamento, limitado às quantidades efetivamente fornecidas e atestadas pela fiscalização, observados os preços contratados. O controle permitirá adequar o fornecimento à demanda real do evento, reduzindo o risco de desperdícios ou insuficiência de refeições.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação encontra-se devidamente alinhada com o planejamento institucional da Secretaria Municipal de Esporte, estando expressamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, sob a sequência 58, atendendo à classificação orçamentária programática do evento esportivo citado.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Operacionais: Execução em sistema self-service, com fornecimento descentralizado em 04 (quatro) cozinhas integradas ao patrimônio municipal.

3.2. Equipe Técnica: Mão de obra devidamente uniformizada, portando obrigatoriamente Equipamentos de Proteção Individual (EPI), dimensionada para atendimento simultâneo de todos os postos.

- A comprovação da aptidão técnica da licitante será realizada mediante apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a execução satisfatória de serviços de preparo e fornecimento de refeições, compatíveis com o objeto da contratação.

3.4. Atendimento simultâneo: A contratada deverá executar os serviços de alimentação simultaneamente nas quatro escolas indicadas pela Administração, observando, em cada local, os tipos e quantitativos estimados de refeições, os cardápios e os horários estabelecidos neste Termo de Referência e em seus anexos.

3.5. Restrição de Atendimento (Controle de Público): O controle de acesso e a identificação do público autorizado a receber alimentação serão de responsabilidade do Comitê Organizador, por meio de pessoal de apoio, sob a supervisão do fiscal do contrato designado pela SEMEPP. Serão utilizados mecanismos de identificação e conferência, como listas oficiais, a fim de assegurar que as refeições sejam destinadas exclusivamente ao público autorizado, vedado o atendimento a servidores públicos estaduais.

3.6. Equipe e coordenação: A contratada deverá disponibilizar profissionais em número suficiente para o preparo, a organização, o serviço, a reposição das refeições e a limpeza dos espaços em cada escola. Deverá indicar um preposto para a coordenação geral dos serviços, acessível à fiscalização durante a execução, e identificar o profissional responsável pela operação em cada escola.
3.7. Insumos e materiais: Caberá à contratada fornecer os gêneros alimentícios, equipamentos, recipientes, utensílios, materiais de consumo, produtos de limpeza e demais recursos necessários à execução do objeto, ressalvados exclusivamente os itens que o Termo de Referência atribuir expressamente à Administração. Os equipamentos utilizados para conservar e expor alimentos deverão ser adequados à finalidade e estar em perfeitas condições de funcionamento.
3.8. Boas práticas sanitárias: A contratada deverá cumprir a RDC Anvisa nº 216/2004, com suas alterações, a Portaria CVS nº 5/2013 do Estado de São Paulo,

vigente na data de realização do evento, e as demais normas sanitárias aplicáveis à atividade, em todas as etapas de recebimento dos insumos, armazenamento, manipulação, preparo, conservação, exposição e distribuição das refeições. Deverá manter disponíveis à fiscalização os documentos e procedimentos sanitários exigíveis para a execução dos serviços.

.

3.9. Manipuladores de alimentos: Os profissionais deverão atuar uniformizados, observar os cuidados de higiene pessoal, utilizar os equipamentos de proteção pessoal cabíveis e estar orientados quanto às boas práticas pertinentes às suas funções. A contratada deverá afastar da manipulação de alimentos o profissional cuja condição de saúde possa comprometer a segurança das refeições e substituí-lo sem prejudicar o atendimento.

3.10. Prevenção de contaminação: A contratada deverá adotar medidas para evitar a contaminação cruzada, inclusive na separação de alimentos crus e prontos para consumo e na utilização e higienização de superfícies e utensílios. Os insumos deverão ter procedência identificável, estar dentro do prazo de validade e ser armazenados de acordo com suas características.

3.11. Qualidade dos alimentos: Os gêneros alimentícios utilizados deverão ser próprios para consumo, apresentar procedência identificável, prazo de validade vigente e características de aparência, odor, sabor e conservação compatíveis com sua natureza. A contratada deverá rejeitar e substituir insumos com embalagem violada, sinais de deterioração ou condições inadequadas de armazenamento.

3.12. Qualidade das refeições: As refeições servidas deverão corresponder aos cardápios e às especificações do Termo de Referência, apresentar preparo adequado, boa aparência e condições apropriadas de conservação e consumo durante todo o período de atendimento.

3.13. Proibição de Reaproveitamento: Não será permitido utilizar sobras de alimentos expostos ao consumo em períodos anteriores, salvo quando seu reaproveitamento for expressamente admitido pelas normas sanitárias e atendidas todas as condições nelas previstas.

3.14. Conservação e serviço: As refeições deverão ser preparadas, conservadas, expostas e servidas nas condições de tempo e temperatura exigidas pelas normas sanitárias. A contratada deverá dispor dos meios necessários para verificar essas condições em cada escola, manter os registros exigíveis e repor os alimentos durante os horários de atendimento, sem utilizar preparação que apresente indício de alteração ou conservação inadequada.

3.15. Limpeza e organização: A contratada deverá organizar e higienizar os espaços, equipamentos e utensílios utilizados antes do início, durante e após cada

período de preparo e serviço. Ao término da execução, deverá retirar seus materiais e entregar os espaços utilizados limpos e organizados, observadas as condições em que foram disponibilizados.

3.16. Composição das refeições: A contratada deverá cumprir os cardápios e as especificações do Termo de Referência e manter disponíveis à fiscalização as informações sobre os ingredientes utilizados em cada preparação, especialmente aqueles relevantes à identificação de possíveis alergênicos. Eventual substituição de preparação prevista no cardápio dependerá de justificativa e autorização da fiscalização, sem prejuízo das condições nutricionais, sanitárias e de qualidade exigidas.

3.17. Registros por escola: A contratada deverá manter registros separados por escola e por período de refeição, que permitam identificar as preparações servidas, os horários de atendimento, as verificações sanitárias exigíveis, as intercorrências observadas e as providências adotadas. Os registros deverão ser disponibilizados à fiscalização.

3.18. Sustentabilidade: A contratada deverá planejar o preparo e a reposição para reduzir o desperdício de alimentos, sem comprometer o atendimento da demanda prevista; utilizar água e energia de forma racional, preservadas as condições sanitárias; e separar, acondicionar e retirar dos espaços de preparo e serviço os resíduos gerados por suas atividades, observando as condições de coleta informadas pela Administração. Deverá priorizar utensílios reutilizáveis quando houver condições adequadas de higienização.

3.19. Subcontratação: Não será admitida a subcontratação das atividades de preparo, manipulação e serviço das refeições. A contratada deverá manter responsabilidade direta pela coordenação e pelo controle sanitário dessas atividades nas quatro escolas. Eventual subcontratação de atividade acessória dependerá de previsão no edital e de autorização da Administração, sem afastar a responsabilidade integral da contratada.

3.20. Garantia de execução contratual: Não será exigida garantia de execução contratual, considerando a prestação concentrada nos três dias do evento, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pelo cumprimento integral de suas obrigações.

3.21. Vistoria: A vistoria prévia não será obrigatória. A Administração deverá disponibilizar, antes da apresentação das propostas, as informações necessárias sobre as quatro escolas e suas cozinhas, inclusive endereço, estrutura e equipamentos existentes.

3.22. Participação em consórcio: Será admitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observadas as condições estabelecidas no edital.

Eventual vedação exige justificativa específica no processo licitatório, conforme o art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

3.23. Regularidade e Qualificação: A empresa contratada deverá preencher todos os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e qualificação técnico-operacional estabelecidos no Termo de Referência e no Edital, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. Alternativa 1: Preparo e Fornecimento de Refeições nas Escolas/Alojamentos
Consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e distribuição de refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno) diretamente nas 4 (quatro) escolas municipais de Presidente Prudente - SP onde os atletas ficarão alojados.

• Aspectos Operacionais: A contratada utilizará a infraestrutura fixa das cozinhas disponibilizadas pela Administração (fogões, freezers, geladeiras, mesas e cadeiras). Ficará sob a responsabilidade exclusiva da empresa o fornecimento de toda a mão de obra qualificada (cozinheiros e auxiliares), gêneros alimentícios, insumos (gás incluso) e os equipamentos/utensílios complementares para servir o contingente de forma simultânea (ilhas de distribuição aquecidas e refrigeradas, aparadores, pratos, talheres, copos e suqueiras). Fica estabelecido que apenas os copos poderão ser descartáveis, devendo os demais utensílios ser higienizados e reutilizados pela contratada.

• Aspecto Técnico-Nutricional: Para atender à demanda energética do público infantojuvenil em fase de competição esportiva, as refeições principais (almoço e jantar) utilizando o sistema self-Service.

• Aspecto Econômico: O preço de referência médio apurado para este modelo, obtido por meio de pesquisa formal de mercado junto a três empresas do setor, resulta em uma capitação diária de R$ 86,83 por pessoa. Para o atendimento das 625 pessoas pelo período de 3 dias de evento — com a exclusão programada do café da manhã e do almoço no primeiro dia, bem como a exclusão do jantar e do lanche noturno no último dia —, totaliza-se o equivalente exato a 1.250 diárias e 5.000 refeições, fixando o Valor de Referência Global em R$ 108.541,67.(ANEXO I - MAPA DE APURAÇÃO DE PREÇO)

4.2. Alternativa 2: Contratação de Restaurantes Comerciais – Preço por Quilo
Consiste no credenciamento ou contratação de restaurantes comerciais na modalidade de auto-serviço (self-service por quilo), exigindo o deslocamento diário e em múltiplos turnos de toda a delegação de atletas até os estabelecimentos parceiros.

• Inviabilidade Técnica e Operacional: Embora factível comercialmente, a alternativa colide com o cronograma dinâmico das competições esportivas. O tempo gasto com transporte urbano geraria o risco iminente de atrasos nos jogos. Adicionalmente, o mercado local de Presidente Prudente pratica o preço médio de R$ 40,00/kg no cenário econômico. Como os atletas demandam porções estimadas em 700g, o custo do prato individual (R$ 28,00 por refeição principal) já seria elevado.
• Aspecto Econômico e Fator de Risco: Tomando como base o quilo a R$ 40,00, o valor global estimado para as 1.250 diárias seria de R$ 101.250,00. Contudo, este valor é meramente hipotético e flutuante, pois a Administração não teria meios práticos de controlar a quantidade exata de alimento que cada participante colocaria no prato. O perfil do público (jovens atletas em fase de crescimento e sob alto desgaste físico) aponta para a tendência de consumos muito superiores a 700g por refeição. Sem um teto fixo por pessoa, o modelo geraria total imprevisibilidade de gastos, faturamento de notas fiscais com valores inconsistentes e elevado risco de responsabilização por estouro do orçamento público.

4.3. Alternativa 3: Fornecimento de Alimentação Coletiva Transportada – Tipo Marmitex

Consiste na aquisição de refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais (marmitex de alumínio ou isopor), preparadas em cozinha industrial externa da contratada e entregues de forma aglutinada nas escolas.
• Inviabilidade Logística e Sanitária: O mercado local aponta flutuações no fornecimento de refeições individuais transportadas. Contudo, a logística de entrega simultânea em 4 pontos distintos de Presidente Prudente apresenta severo risco de atraso nas entregas e perda de temperatura adequada, violando as normas da ANVISA (RDC nº 216/2004). O modelo geraria um excesso inflado de embalagens descartáveis de difícil descarte nos alojamentos, além de impossibilitar a reposição imediata de alimentos caso houvesse inconformidades no lote transportado.
• Aspecto Econômico: Considerando o valor médio de mercado de R$ 31,00 por marmitex entregue (almoço e jantar), somado à média de R$ 13,00 para cafés e lanches transportados, a diária por pessoa seria estipulada em R$ 88,00. Para o volume total equivalente a 1.250 diárias do evento, o Valor de Referência Global estimado seria de R$ 110.000,00. Embora os custos sejam equivalentes ao modelo de preparo local, a opção foi rejeitada pelos severos gargalos logísticos e riscos fitossanitários inerentes ao transporte de alimentos em larga escala.

4.4. Conclusão da Análise de Alternativas

A contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento das refeições diretamente nas escolas onde os atletas ficarão alojados (Alternativa 1) consolidou-se

como a solução técnica, operacional e jurídica mais adequada.
A decisão fundamenta-se nos seguintes pilares:

1. Proteção Integral da Infância e Juventude (ECA): O evento abriga crianças e adolescentes de 9 a 16 anos. O Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), em seu princípio de proteção integral (Art. 1º) e no dever geral de prevenção (Art. 70), impõe à Administração Pública o dever de mitigar riscos. Manter os atletas nas escolas para as refeições elimina a necessidade de circulação em vias públicas, em especial no período noturno (jantar e lanche), blindando a segurança e o controle de acesso do grupo.
2. Eficiência Logística e Condições Sanitárias: A produção local nas cozinhas escolares assegura alimentação recém-preparada, servida na temperatura correta em balcões térmicos. O modelo garante maleabilidade total de horários para readequar o serviço caso alguma equipe esportiva sofra atraso.
3. Suprimento de Limitação de Pessoal da Administração: A estrutura do Município não possui recursos humanos em seu quadro funcional (merendeiras em regime de plantão de fim de semana) nem maquinário móvel de distribuição de buffet para operacionalizar 4 cozinhas escolares de forma simultânea e em escala industrial para 5.000 refeições.
   Desta forma, cumprem-se os requisitos de conveniência e oportunidade, transferindo o risco de flutuação de preços e a carga operacional trabalhista para a empresa privada especializada regularmente contratada.

4.5. Memória de Cálculo e Demonstrativo Orçamentário Reajustado
Abaixo consta a divisão proporcional exata do orçamento com base na média aritmética das propostas comerciais coletadas na pesquisa de mercado para atingir o valor de referência global estipulado no estudo para a Solução Selecionada (Alternativa 1):

4. **Café da Manhã:** 1.250 refeições × R$ 12,00 → **R$ 15.000,00**
5. **Almoço (700g no local):** 1.250 refeições × R$ 28,00 → **R$ 35.000,00**
6. **Jantar (700g no local):** 1.250 refeições × R$ 28,00 → **R$ 35.000,00**
7. **Lanche Noturno:** 1.250 refeições × R$ 18,83334 → **R$ 23.541,67**
8. **Capitação Diária por Pessoa (4 refeições):** R$ 86,83334
9. **VALOR DE REFERÊNCIA GLOBAL (1.250 diárias / 5.000 refeições nos 3 dias): R$ 108.541,67** (ANEXO I - MAPA DE APURAÇÃO DE PREÇO).
10.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento, organização, distribuição e reposição das refeições diárias, compreendendo café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno.

Os serviços serão executados nas quatro cozinhas disponibilizadas pelo Município, localizadas nas próprias escolas onde os atletas ficarão alojados. A contratada utilizará a estrutura existente, incluindo fogão, freezer, geladeira, meses e cadeiras, e será responsável pelo fornecimento da mão de obra, dos insumos e dos equipamentos, utensílios e materiais complementares necessários à execução dos serviços, incluindo, no mínimo, ilhas de distribuição aquecidas e refrigeradas, aparadores, pratos, talheres, copos e suqueiras, em quantidade compatível com o fornecimento estimado de 5.000 refeições. Observação: Somente os copos poderão ser descartáveis.

O atendimento será destinado exclusivamente ao público credenciado do evento, compreendendo atletas, dirigentes, árbitros e voluntários, sendo vedado o fornecimento de refeições a funcionários públicos estaduais.

O serviço obedecerá rigidamente ao seguinte cronograma de exceções operacionais devido à dinâmica logística do evento:

- **Dia 27/11/2026 (1º Dia):** Não haverá fornecimento de café da manhã e almoço. O atendimento da contratada iniciará diretamente nas rotinas de **Jantar e lanche norturno**.
- **Dia 28/11/2026 (2º Dia):** Fornecimento integral compreendendo as **04 (quatro) refeições completas** (Café da manhã, Almoço, Jantar e lanche noturno).
- **Dia 29/11/2026 (3º Dia):** Não haverá fornecimento de jantar e lanche noturno. O encerramento definitivo dos serviços ocorrerá ao término do horário fixado para o **Almoço**.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A definição do quantitativo de refeições para a contratação foi dimensionada com base na análise do histórico de inscritos nas últimas edições da Fase Final Estadual do Pró-Atletismo, bem como na projeção de demanda técnica para o exercício corrente.

6.1. Histórico de Participação e Justificativa da Demanda

O comportamento do fluxo de participantes nas edições anteriores do evento demonstra um crescimento linear e consistente na demanda por alojamento e alimentação no município de Sertãozinho/SP, conforme dados oficiais da Secretaria de Esportes do Estado de São Paulo:

- Fase Final 2023: Registro de 540 atletas inscritos competindo nas modalidades de pista e campo.
- Fase Final 2024: Manutenção da estabilidade de público com 552 atletas inscritos.
- Fase Final 2025: Consolidação de demanda via Relatório Oficial (Boletim 03), com exatamente 583 atletas inscritos (sendo 288 competidoras no feminino e 295 no masculino), representando 47 municípios paulistas.

6.2. Projeção de Demanda para a Fase Final 2026

Considerando a tendência de alta e a necessidade de inclusão da comissão técnica, dirigentes municipais, comitê organizador e equipe de arbitragem diretamente vinculados à modalidade, a estimativa para a Fase Final 2026 está estimada em 625 participantes ativos por ciclo de refeição.

6.3. Quantitativo Consolidado do Objeto

A estimativa consolidada aponta o fornecimento total geral de 5.000 (cinco mil) refeições ao longo do evento, dimensionadas para atender o contingente projetado e fracionadas estritamente da seguinte forma:

- Café da manhã: 1.250 (mil duzentos e cinquenta) refeições totais.
- Almoço: 1.250 (mil duzentos e cinquenta) refeições totais.
- Jantar: 1.250 (mil duzentos e cinquenta) refeições totais.
- Lanche Nortuno: 1.250 (mil duzentos e cinquenta) refeições totais.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado total máximo aceitável para a presente contratação é de **R$ 108.541,67 (cento e oito mil, quinhentos e quarenta e um reais e sessenta e sete centavos)**, com base nos custos na pesquisa de preços, Anexo I – Mapa de Apuração de Preços.

8. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Não parcelamento. A prestação dos serviços deve ocorrer de forma unificada por uma única empresa contratada, considerando o curtíssimo escopo temporal (03 dias) e a necessidade crítica de centralização da responsabilidade técnica, assepsia sanitária, coordenação logística simultânea e gerenciamento de riscos alimentares nas 04 cozinhas.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações interdependentes diretas necessárias para a execução deste escopo, uma vez que a infraestrutura física (as 04 cozinhas) e o fornecimento de água/energia elétrica nos locais já serão disponibilizados pela própria Administração Pública Municipal.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

- Garantir o pleno atendimento nutricional de todos os participantes credenciados do evento esportivo de forma digna e regular.
- Assegurar a total ausência de intercorrências sanitárias ou logísticas que possam comprometer o calendário das competições.
- Alcançar a eficiência econômica por meio de um processo licitatório competitivo baseado no menor preço global.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- Formalização e repasse, por meio de adendo administrativo, dos logradouros oficiais exatos das 04 (quatro) cozinhas municipais onde ocorrerá a operação.
- Organização da equipe de apoio do Comitê Organizador, responsável pelo controle do público atendido em cada cozinha, sob a supervisão do fiscal do contrato designado pela SEMEPP, incluindo a conferência dos beneficiários e a emissão de relatórios diários, a fim de garantir que a alimentação seja destinada exclusivamente ao público autorizado, vedado o atendimento a servidores públicos estaduais.
- Emissão imediata da Ordem de Serviço logo após a assinatura do instrumento contratual.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E SUSTENTABILIDADE

A contratada deverá seguir rigorosos critérios de sustentabilidade ambiental, incluindo:

- Execução de medidas ativas mitigadoras contra o desperdício de alimentos e insumos hídricos.
- Destinação ambientalmente adequada e seletiva de resíduos orgânicos e recicláveis gerados no preparo e consumo.
- Utilização preferencial de utensílios duráveis ou materiais de baixo impacto ambiental.

13. VIABILIDADE E DIRETRIZES DA CONTRATAÇÃO

- **13.1.** Desta forma, entende-se a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar como:
  [X] Apta a ter continuidade
  Não apta a ter continuidade

- **13.2. Modalidade de licitação sugerida, de acordo com a Lei nº 14.133/2021:**
  [X] Pregão
  Concorrência
- **13.3. Será utilizado procedimento auxiliar de licitação?**
  Sim
  [X] Não
- **13.4. Regime de execução:**
  Empreitada por preço unitário
  [X] Empreitada por preço global

14.ANEXOS

ANEXO I — MAPA DE APURAÇÃO DE PREÇO	**ANEXO V** — PRINT DO SISTEMA CGMS TECNOLOGIA
ANEXO II — CRONOGRAMA DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO	**ANEXO VI** — ACESSO ÀS ESCOLAS
ANEXO III — MAPA DE RISCO	
ANEXO IV — DISTRIBUIÇÃO COZINHAS	