

ESP-COORD. DE ADMINISTRAÇÃO - POLÍCIA PENAL

Estudo Técnico Preliminar 70/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 006.00438593/2026-61

2. Descrição da necessidade

2.1. A opção pela realização de **nova contratação**, em substituição à prorrogação do ajuste atualmente vigente, decorre da necessidade de **atualização e readequação do escopo dos serviços de alimentação**, de modo a compatibilizá-los com a atual estrutura organizacional e operacional da Sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo.

2.2. O contrato vigente foi estruturado a partir das condições e estimativas existentes à época de sua contratação, contemplando o atendimento aproximado de **300 (trezentos) comensais**. Contudo, no decorrer de sua execução e, especialmente, em razão do processo de **estruturação e consolidação da Polícia Penal do Estado de São Paulo**, verificou-se a necessidade de revisão do modelo atualmente adotado, tanto sob o aspecto quantitativo quanto em relação às condições de prestação dos serviços.

2.3. Nesse contexto, o novo planejamento contempla demanda estimada de aproximadamente **365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais**, representando acréscimo projetado de **65 (sessenta e cinco) usuários**, equivalente a aproximadamente **21,67%**, em relação ao quantitativo atualmente atendido.

2.4. O redimensionamento decorre da necessidade de adequar a contratação à **demandas atuais e projetadas da Sede da Polícia Penal**, considerando a reorganização administrativa, a estruturação das unidades e o correspondente fluxo de servidores que utilizam os serviços de alimentação.

2.5. Além do redimensionamento quantitativo, o planejamento da nova contratação contempla a **revisão e atualização do modelo de execução dos serviços**, incorporando requisitos operacionais e mecanismos de controle destinados a adequar a prestação às atuais necessidades da Sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, dentre os quais se destacam a implantação de sistema informatizado de controle individualizado do consumo, a definição de procedimentos específicos para a fase de implantação e transição, o aperfeiçoamento dos mecanismos de controle da execução e da qualidade dos serviços, a individualização e o ressarcimento dos consumos de água e energia elétrica, bem como a previsão de formas excepcionais de fornecimento de refeições para atendimento de necessidades institucionais devidamente justificadas, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

2.6. Nesse contexto, a realização de nova contratação mostra-se adequada ao atendimento da necessidade administrativa, por possibilitar o **planejamento integral e atualizado da solução**, com a definição de quantitativos, especificações, requisitos operacionais, mecanismos de controle e

condições de execução compatíveis com a realidade atual da Instituição, observados os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da gestão de riscos.

2.7. A prorrogação do contrato vigente, embora considerada como alternativa para assegurar a continuidade dos serviços, **não se apresenta como a solução mais adequada à necessidade atualmente identificada**, uma vez que esta não se restringe à continuidade temporal da prestação ou ao incremento do número de comensais, abrangendo também a revisão do modelo de execução, das especificações, dos mecanismos de controle, dos requisitos operacionais e das demais condições que compõem a prestação dos serviços.

2.8. A nova contratação permitirá, portanto, que a solução seja estruturada de acordo com as necessidades atuais e projetadas da Sede da Polícia Penal, reduzindo os riscos de insuficiência quantitativa ou de inadequação das condições de execução durante a vigência do futuro ajuste.

2.9. Por fim, o início da vigência da nova contratação deverá ser **compatibilizado com o encerramento do contrato atualmente vigente**, de modo a evitar sobreposição contratual e, simultaneamente, assegurar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação necessários ao regular funcionamento da Sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE ADMINISTRACAO SEDE POLICIA PENAL	35969230855

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A contratação deverá compreender a prestação de serviço contínuo de preparo e fornecimento de alimentação, a ser executado nas dependências da sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, observando-se as condições, padrões de qualidade, quantidades estimadas e demais especificações estabelecidas no Termo de Referência. O serviço deverá ser prestado de forma regular, adequada e suficiente para atender à demanda estimada da unidade.

4.2. A Contratada deverá responsabilizar-se pela execução integral das atividades necessárias à prestação do serviço, incluindo a programação das atividades de nutrição e alimentação, elaboração dos cardápios, aquisição de gêneros e produtos alimentícios, controle quantitativo e armazenamento dos insumos, aquisição e programação do gás utilizado na preparação das refeições, bem como demais materiais necessários à execução do objeto.

4.3. As refeições deverão ser preparadas e fornecidas em condições adequadas de qualidade e segurança alimentar, observando-se as normas higiênico-sanitárias aplicáveis, os padrões nutricionais estabelecidos e as disposições constantes do Termo de Referência, inclusive quanto à elaboração dos cardápios, frequência de utilização dos gêneros alimentícios e respectivas substituições.

4.4. O serviço deverá ser disponibilizado no sistema self-service por quilograma, durante o horário de almoço estabelecido para a unidade, sendo o subsídio da Contratante limitado ao consumo de até 500 gramas por comensal autorizado, ficando eventual diferença de consumo sob responsabilidade do próprio usuário, com pagamento realizado no ato.

4.5. A Contratada deverá fornecer, sem ônus adicional à Contratante ou aos comensais, os complementos previstos no Termo de Referência, inclusive 01 (um) copo de suco natural de 250 ml por comensal e uma dose de café após o almoço. A sobremesa, quando consumida, será cobrada separadamente e paga pelo comensal no ato.

4.6. A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos adicionais necessários à execução dos serviços que não estejam disponíveis na unidade, bem como realizar as adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pela Contratante, responsabilizando-se também pelos insumos, materiais e demais recursos necessários à adequada execução do objeto.

4.7. A execução deverá observar os requisitos de sustentabilidade e boas práticas ambientais estabelecidos no Termo de Referência, além das condições de fiscalização, avaliação da qualidade, medição, recebimento e pagamento previstas para a contratação. A prestação inadequada, a não execução das atividades ou a utilização de materiais e recursos humanos em quantidade ou qualidade inferior às exigidas poderão ensejar retenção ou glosa proporcional, sem prejuízo das demais medidas e sanções cabíveis.

Sustentabilidade

4.8. A execução dos serviços deverá observar critérios de sustentabilidade ambiental compatíveis com a natureza da contratação, especialmente mediante a adoção de práticas destinadas ao uso racional dos recursos naturais empregados na produção das refeições, com destaque para alimentos, água e energia, bem como à redução da geração de efluentes e resíduos sólidos, conforme previsto no Termo de Referência.

4.9. A Contratada deverá adotar medidas para o uso racional da água, evitando desperdícios durante as atividades de higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos e ambientes, sem comprometer as condições sanitárias necessárias à adequada prestação dos serviços. Deverão ser estimuladas práticas de capacitação dos profissionais e identificação de hábitos ou pontos de desperdício.

4.10. Deverão ser adotadas medidas de eficiência no consumo de energia elétrica, mediante utilização racional dos equipamentos empregados na preparação, conservação e distribuição das refeições, bem como adoção, sempre que possível, de equipamentos e soluções que contribuam para a redução do consumo energético. O Termo de Referência prevê, especificamente, a substituição, sempre que possível, de lâmpadas convencionais por lâmpadas de LED, em razão de seu menor consumo de energia e maior durabilidade.

4.11. A Contratada deverá adotar medidas destinadas à prevenção e minimização da geração de resíduos alimentares, desde o planejamento dos cardápios e aquisição dos gêneros até o preparo e consumo das refeições, buscando o melhor aproveitamento dos alimentos, observando-se a sazonalidade e, quando tecnicamente adequado e nutricionalmente seguro, o aproveitamento integral ou de partes não convencionais dos alimentos.

4.12. Os resíduos sólidos gerados na execução dos serviços deverão ser adequadamente acondicionados, separados e encaminhados aos locais determinados pela Contratante, observada a legislação ambiental aplicável. A Contratada deverá, ainda, diagnosticar os quantitativos de resíduos gerados por tipo, de modo a possibilitar seu encaminhamento adequado para reciclagem, quando cabível.

4.13. A Contratada deverá realizar o recolhimento diário, e sempre que necessário, dos resíduos alimentares produzidos nas áreas utilizadas para a prestação dos serviços, promovendo seu acondicionamento adequado e encaminhamento ao local determinado pela Contratante, em conformidade com a legislação ambiental.

4.14. Sempre que houver necessidade de transporte relacionado à execução, apoio ou supervisão dos serviços, deverão ser utilizados, preferencialmente, veículos movidos a combustíveis de menor impacto ambiental, especialmente etanol ou gás natural veicular (GNV), visando à redução das emissões poluentes atmosféricas, conforme requisito estabelecido no Termo de Referência.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Para o atendimento da necessidade identificada, foi considerado o mercado de serviços de alimentação coletiva, especialmente empresas especializadas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições para grupos de usuários, avaliando-se soluções capazes de atender, de forma contínua e regular, a demanda estimada da Sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo.

5.2. Considerando as características do objeto, foram avaliadas, em termos de solução, as seguintes alternativas: **(i)** execução direta dos serviços pela Administração, mediante utilização de estrutura e recursos próprios; **(ii)** contratação de refeições produzidas externamente, com posterior transporte e distribuição na unidade; **(iii)** contratação de empresa especializada para preparo e fornecimento das refeições nas próprias dependências da Administração; e **(iv)** prorrogação do contrato atualmente vigente, considerada a necessidade de continuidade da prestação dos serviços.

5.3. A execução direta pela Administração exigiria a disponibilização e manutenção de estrutura própria adequada, aquisição regular de gêneros alimentícios, contratação ou disponibilização de pessoal especializado, aquisição e manutenção de equipamentos e utensílios, além da implementação e manutenção de controles nutricionais, sanitários e de segurança alimentar. Considerando a natureza especializada dessas atividades, essa alternativa não se mostra adequada para o atendimento da necessidade identificada.

5.4. A contratação de refeições produzidas externamente e posteriormente transportadas para a Sede poderia atender à necessidade de fornecimento de alimentação, porém acrescentaria etapas logísticas relacionadas ao acondicionamento, transporte, conservação da temperatura e distribuição dos alimentos, com repercussões sobre os controles operacionais e higiênico-sanitários. Em comparação, a produção nas próprias dependências da Administração permite maior proximidade entre preparo, distribuição e consumo das refeições, além de facilitar o acompanhamento das condições de execução.

5.5. A contratação de empresa especializada para execução dos serviços nas instalações da Administração apresenta-se como alternativa compatível com a necessidade identificada, permitindo concentrar em uma única contratada as atividades de planejamento dos cardápios, aquisição e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo, distribuição, higienização, fornecimento de materiais e demais recursos necessários à prestação dos serviços, conforme previsto no Termo de Referência.

5.6. Essa solução possibilita, ainda, que a Administração estabeleça previamente padrões objetivos de qualidade, quantidade, composição das refeições, condições higiênico-sanitárias, segurança alimentar, sustentabilidade, horários de atendimento, controles e mecanismos de fiscalização e avaliação do serviço, permitindo o acompanhamento da execução e a adoção das providências necessárias diante de eventuais inadequações.

5.7. Considerou-se, ainda, como alternativa para atendimento da necessidade administrativa, a **prorrogação do contrato atualmente vigente**. Embora a continuidade do ajuste pudesse assegurar a manutenção da prestação dos serviços, verificou-se que a necessidade atualmente identificada não se restringe à extensão temporal da contratação ou ao simples incremento quantitativo do número de usuários. O novo planejamento contempla o redimensionamento da demanda para aproximadamente **365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais**, bem como a revisão do modelo de execução, das especificações, dos mecanismos de controle, dos requisitos operacionais e das condições de prestação dos serviços. Dessa forma, diante da necessidade de planejamento integral da solução segundo as condições atualmente requeridas pela Administração, a prorrogação do modelo contratual vigente não se mostrou a alternativa mais adequada para atendimento da necessidade identificada.

5.8. Diante das alternativas avaliadas, conclui-se pela adoção de **nova contratação de empresa especializada para prestação contínua dos serviços de preparo e fornecimento de alimentação nas dependências da Sede da Polícia Penal**, mediante sistema self-service por quilograma, observados os padrões nutricionais, sanitários, ambientais e operacionais definidos no Termo de Referência. A solução apresenta aderência à necessidade institucional, considerando o redimensionamento da demanda para aproximadamente **365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais**, a atualização das condições de execução e a necessidade de assegurar regularidade, qualidade, controle e segurança na prestação dos serviços.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação contínua de serviços de preparo e fornecimento de alimentação balanceada, destinada aos servidores e demais usuários autorizados da Sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, localizada na Avenida General Ataliba Leonel, nº 556, Santana, São Paulo/SP, considerando uma estimativa de atendimento de aproximadamente **365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais por dia**.

6.2. A execução dos serviços ocorrerá nas dependências da Sede da Polícia Penal, mediante utilização das instalações e dos equipamentos disponibilizados pela Contratante, cabendo à Contratada providenciar os equipamentos adicionais, utensílios, materiais, insumos e demais recursos necessários à adequada execução do objeto, inclusive as adaptações previamente autorizadas pela Administração, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.3. A solução compreenderá o conjunto de atividades necessárias à prestação dos serviços, incluindo o planejamento e elaboração dos cardápios, aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, armazenamento, pré-preparo, preparo, conservação, distribuição e atendimento aos comensais, bem como as atividades de higienização, limpeza e demais procedimentos necessários à manutenção das condições adequadas de funcionamento do serviço.

6.4. O fornecimento das refeições será realizado no sistema **self-service por quilograma**, durante o horário estabelecido no Termo de Referência, sendo o subsídio da Contratante limitado ao consumo individual de até **500 (quinhentos) gramas por comensal autorizado**, ficando eventual consumo excedente sob responsabilidade do próprio usuário. A estimativa de **365 comensais por dia constitui parâmetro para o dimensionamento da contratação**, não representando obrigação de consumo mínimo pela Administração.

6.5. A execução contará com **sistema informatizado de controle individualizado dos comensais e respectivos consumos**, de forma a possibilitar o registro, acompanhamento e controle da utilização dos serviços, bem como subsidiar os procedimentos de medição, fiscalização e pagamento, observadas as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

6.6. A solução deverá assegurar alimentação variada e equilibrada, observando-se a composição e a frequência dos gêneros alimentícios, os procedimentos para elaboração e aprovação dos cardápios, o atendimento de dietas especiais quando devidamente autorizado e os padrões de qualidade, higiene, controle sanitário e segurança alimentar estabelecidos no Termo de Referência.

6.7. A execução compreenderá, ainda, as atividades de limpeza e higienização das áreas, equipamentos e utensílios utilizados na prestação dos serviços, manejo e acondicionamento dos resíduos, controle integrado de pragas, manutenção dos equipamentos e demais procedimentos necessários à adequada execução e à continuidade dos serviços, nos termos definidos no Termo de Referência.

6.8. A implantação da solução observará período específico de **implantação e transição**, destinado à adoção das providências necessárias ao início da prestação dos serviços, incluindo as adequações autorizadas, disponibilização e instalação dos equipamentos necessários, implantação dos sistemas de controle e demais medidas operacionais previstas no Termo de Referência.

6.9. Integram, ainda, a solução os mecanismos de controle e individualização dos consumos de utilidades vinculados à execução contratual, inclusive quanto ao consumo de água e energia elétrica, bem como os procedimentos de ressarcimento previstos no Termo de Referência.

6.10. Durante a execução deverão ser observados os requisitos de sustentabilidade estabelecidos no Termo de Referência, especialmente aqueles relacionados ao uso racional de recursos, redução da geração de resíduos e adoção de práticas ambientalmente adequadas na execução dos serviços.

6.11. A solução, em seu conjunto, busca assegurar a prestação contínua e regular dos serviços de alimentação, mediante modelo compatível com a demanda atual da Sede da Polícia Penal e dotado de mecanismos de controle, medição e fiscalização destinados a assegurar a qualidade, a segurança alimentar e a adequada execução contratual.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para dimensionamento da contratação, foi considerada a necessidade estimada de atendimento de aproximadamente **365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais por dia**, correspondentes aos servidores e demais usuários autorizados da sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, abrangendo servidores administrativos, policiais penais e autoridades que exerçam suas atividades na unidade.

7.2. O quantitativo estimado foi estabelecido considerando o fornecimento de almoço durante aproximadamente **22 dias por mês**, correspondente aos dias de funcionamento considerados para fins de planejamento da contratação. Dessa forma, a estimativa mensal de refeições considera a possibilidade de atendimento dos aproximadamente 365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais durante o período de execução do serviço.

7.3. Para fins de dimensionamento do consumo, foi adotado o parâmetro de **500 gramas por comensal**, correspondente ao limite de consumo subsidiado pela Contratante. Com base nessa referência, estima-se um consumo de aproximadamente **182,5 kg de alimentos por dia**, considerando 365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais e o limite de 500 gramas por pessoa.

7.4. Considerando a estimativa diária de 182,5 kg e a previsão de 22 dias de fornecimento por mês, chega-se ao quantitativo estimado de **4.015 kg de refeições por mês**. Esse quantitativo constitui parâmetro para o planejamento da contratação e para a definição da capacidade operacional necessária à prestação adequada dos serviços.

7.5. Considerando a execução do serviço pelo período de 12 meses, o quantitativo anual estimado corresponde a **48.180 kg de refeições**, resultante da estimativa mensal de 4.015 kg multiplicada pelos 12 meses de vigência considerados para o dimensionamento da contratação.

7.6. Os quantitativos acima possuem natureza **estimativa**, não representando garantia de consumo ou obrigação da Administração de requisitar ou pagar integralmente o quantitativo máximo anual. A demanda efetiva poderá sofrer variações em razão da utilização facultativa do benefício pelos usuários, bem como de situações como férias, licenças, afastamentos, atividades externas, cursos e outros fatores que possam alterar a frequência dos comensais na unidade.

7.7. Assim, para fins do presente Estudo Técnico Preliminar, adota-se como referência para o dimensionamento da solução o quantitativo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) **comensais/dia, 500 gramas por comensal, 4.015 kg/mês e 48.180 kg/ano**, sem prejuízo da medição e do pagamento dos serviços com base no quantitativo efetivamente fornecido e consumido, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.031.967,40

8.1. A estimativa do valor da contratação será realizada considerando o quantitativo total previsto para o período de 12 (doze) meses, correspondente a 48.180 kg de refeições, conforme o dimensionamento constante do Termo de Referência. O objeto está definido como serviço de alimentação para servidores, tendo como unidade de medida o quilograma.

8.2. Para fins de formação do valor estimado da contratação, deverá ser apurado o preço unitário por quilograma de refeição, mediante pesquisa de preços realizada de acordo com os parâmetros admitidos pela legislação aplicável às contratações públicas, considerando-se as características e condições efetivas de execução do serviço na sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo.

8.3. O valor global estimado será obtido mediante a multiplicação do quantitativo anual estimado de 48.180 kg pelo preço unitário de referência por quilograma, resultante da pesquisa de preços. Dessa forma, o valor estimado deverá refletir a dimensão efetiva da solução pretendida, considerando o fornecimento de alimentação durante o período contratual de 12 meses.

8.4. Na composição do preço deverão ser considerados todos os custos necessários à execução integral do objeto, incluindo gêneros e produtos alimentícios, gás, mão de obra e respectivos encargos, equipamentos e utensílios, materiais de higiene, materiais descartáveis, controles de segurança alimentar, análises microbiológicas, análise de potabilidade da água, controle integrado de pragas, manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos e demais insumos necessários à prestação dos serviços.

8.5. Deverão ser igualmente considerados, na formação do preço de referência, os custos relacionados às exigências de qualidade, segurança alimentar, condições higiênico-sanitárias, sustentabilidade, gerenciamento de resíduos e demais obrigações atribuídas à Contratada pelo Termo de Referência, de modo que o valor estimado represente o custo efetivo da solução integralmente especificada.

8.6. Ressalta-se que o quantitativo de 48.180 kg constitui estimativa, não representando compromisso de consumo integral por parte da Contratante. O próprio Termo de Referência estabelece que as quantidades indicadas não constituem compromisso presente ou futuro da Administração e que poderão ocorrer variações nas quantidades de refeições efetivamente fornecidas. Assim, a medição deverá considerar o quantitativo efetivamente consumido e registrado durante a execução contratual.

8.7. Considerando que o Termo de Referência apresenta o quantitativo total de 48.180 kg, mas não estabelece previamente o valor unitário ou o valor total da contratação, esses valores deverão ser definidos após a conclusão da pesquisa de preços e da análise dos preços obtidos, passando a integrar o processo administrativo como referência para a contratação. A estimativa final deverá, portanto, demonstrar o preço unitário por quilograma, o quantitativo anual estimado e o correspondente valor global, assegurando a compatibilidade do orçamento com a solução definida neste Estudo Técnico Preliminar.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Para definição quanto ao parcelamento da solução, foi considerada a natureza do objeto, que consiste na prestação integrada e contínua de serviços de preparo e fornecimento de alimentação aos usuários da sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, abrangendo todas as etapas necessárias à adequada execução do serviço.

9.2. A solução envolve atividades interdependentes, compreendendo, entre outras, a aquisição dos gêneros alimentícios, armazenamento, preparação das refeições, fornecimento de gás, disponibilização de equipamentos e utensílios, mão de obra, materiais de higiene, materiais descartáveis, controles de segurança alimentar e distribuição das refeições, além das manutenções preventivas e corretivas necessárias.

9.3. Embora seja tecnicamente possível identificar diferentes atividades que integram o objeto, o seu fracionamento entre fornecedores distintos poderia comprometer a coordenação e a responsabilidade pela execução, especialmente em relação à qualidade dos alimentos, às condições higiênico-sanitárias, ao controle de temperatura, à segurança alimentar e à regularidade do fornecimento. O Termo de Referência estabelece que a Contratada será responsável pelo conjunto das atividades necessárias à prestação dos serviços.

9.4. O parcelamento da solução também poderia gerar dificuldades de natureza operacional e administrativa, tendo em vista a necessidade de compatibilização entre diferentes contratados, responsabilidades e etapas do processo de produção e distribuição das refeições. A concentração dessas atividades em uma única contratada permite estabelecer uma cadeia única de responsabilidade pela execução e facilita o acompanhamento, a fiscalização, a apuração de eventuais falhas e a adoção de medidas corretivas.

9.5. Sob o aspecto da medição e do pagamento, a contratação apresenta unidade de referência definida pelo quilograma de refeição efetivamente consumido, sendo o controle realizado por sistema destinado a registrar a identificação do comensal, a data, o horário e o peso da refeição servida. O relatório mensal de consumo constitui o instrumento efetivo para a medição do serviço.

9.6. Dessa forma, o parcelamento do objeto em diferentes contratações não se mostra conveniente para a solução pretendida, pois poderia aumentar a complexidade da gestão contratual sem proporcionar, neste caso, benefício proporcional à Administração. A contratação de empresa especializada para execução integrada dos serviços permite maior eficiência operacional, padronização dos procedimentos, definição clara de responsabilidades e maior facilidade de fiscalização.

9.7. Diante dessas características, conclui-se pelo não parcelamento da solução, mantendo-se a contratação de forma integrada, por se tratar de atividades funcionalmente interdependentes e necessárias à obtenção do resultado pretendido. A opção preserva a unidade operacional do serviço, assegura uma única responsabilidade pela qualidade e segurança das refeições e mostra-se compatível com a solução definida no Termo de Referência, sem prejuízo da observância da competitividade e da busca pela proposta mais vantajosa para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Para fins deste Estudo Técnico Preliminar, entende-se como contratações correlatas ou interdependentes aquelas que possuem relação com o objeto pretendido e cuja existência, execução ou integração possa influenciar o adequado funcionamento da solução de alimentação a ser contratada.

10.2. No caso em análise, não foram identificadas, no Termo de Referência, contratações específicas que devam ser realizadas conjuntamente com a presente contratação como condição indispensável para a execução do serviço de preparo e fornecimento de alimentação na sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo. A solução foi estruturada de forma a concentrar na Contratada as atividades e os recursos necessários à prestação do serviço.

10.3. A própria solução prevê que ficarão sob responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos adicionais necessários, os utensílios, os materiais de higiene, os materiais descartáveis, os controles de segurança alimentar, a mão de obra e os demais materiais necessários à distribuição das refeições, além das manutenções preventivas e corretivas das instalações e equipamentos relacionados à prestação dos serviços.

10.4. Por sua vez, caberá à Contratante disponibilizar as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, fornecer a relação dos equipamentos disponibilizados e, quando necessário, autorizar adaptações nas instalações e equipamentos, conforme previsto no Termo de Referência. Essas providências constituem condições de execução da própria contratação, não configurando, por si só, contratações correlatas ou interdependentes.

10.5. Também não se verifica a necessidade de contratação autônoma de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios, gás, materiais de limpeza, utensílios, equipamentos ou controles de segurança alimentar para viabilizar o objeto, uma vez que tais recursos integram as responsabilidades atribuídas à empresa contratada. A concentração dessas atividades em uma única solução contribui para a unidade de responsabilidade e para a adequada fiscalização da execução.

10.6. Eventuais serviços públicos ou estruturas já existentes na unidade, tais como fornecimento de água e energia elétrica, constituem insumos necessários ao funcionamento das instalações, mas não caracterizam, para fins deste ETP, contratação correlata ou interdependente a ser promovida juntamente com o objeto. O Termo de Referência prevê, inclusive, que a Contratante realizará diretamente o pagamento das respectivas faturas, com posterior apuração e ressarcimento dos valores correspondentes ao consumo da Contratada, conforme as condições estabelecidas.

10.7. Diante do exposto, conclui-se que não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto, além das providências e disponibilidades já contempladas na própria solução. A contratação poderá, portanto, ser executada de forma autônoma, desde que a Contratante disponibilize as instalações e os equipamentos existentes e sejam observadas pela Contratada todas as obrigações, requisitos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento da Administração, na medida em que busca assegurar a continuidade da prestação de serviço de alimentação destinado aos servidores e demais usuários autorizados da sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, atendendo a uma necessidade institucional previamente identificada e dimensionada no âmbito do planejamento da contratação.

11.2. A necessidade de contratação está relacionada à manutenção das condições adequadas para o desenvolvimento das atividades administrativas e institucionais realizadas na sede da Polícia Penal, considerando a estimativa de aproximadamente 365 (trezentos e sessenta e cinco) almoços por dia e a necessidade de disponibilização regular de alimentação nas próprias dependências da unidade. O Termo de Referência estabelece que a alimentação será preparada e distribuída nas dependências da Contratante.

11.3. O objeto apresenta natureza de serviço contínuo, uma vez que a necessidade de fornecimento de alimentação se renova durante os dias de funcionamento da unidade e não se esgota com uma

única prestação. Dessa forma, a contratação está relacionada ao planejamento das atividades administrativas da unidade e à necessidade de assegurar a continuidade e regularidade do serviço durante o período de vigência contratual.

11.4. O Termo de Referência registra expressamente que a contratação está prevista no Plano de Contratações Anual – PCA, nos termos do Decreto Estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023.

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA 2026, conforme os seguintes dados:

- I – ID PCA no PNCP: **96291141000180-0-000035/2026**;
- II – Data de publicação no PNCP: **16/06/2025**;
- III – ID do item no PCA: **1382**;
- IV – Classe/Grupo: **632**;
- V – Identificador da Futura Contratação: **933027-240/2026**.

11.5. Assim, para fins de instrução definitiva do processo, deverão ser conferidas e inseridas as informações correspondentes ao registro da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a possibilitar a comprovação formal do seu alinhamento com o planejamento institucional e a adequada vinculação entre o planejamento da contratação, o PCA e os demais documentos que compõem a fase preparatória.

11.6. O planejamento da contratação também está refletido no dimensionamento da solução, que considera a estimativa de 365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais por dia, o consumo subsidiado de até 500 gramas por comensal e a previsão de fornecimento durante aproximadamente 22 dias por mês. O Termo de Referência ressalva que os quantitativos são estimativos e podem sofrer variações decorrentes de férias, licenças, atividades externas, cursos e outras circunstâncias que alterem a frequência dos usuários.

11.7. Diante do exposto, conclui-se que a contratação está materialmente alinhada às necessidades e ao planejamento da Administração, destinando-se à manutenção de serviço necessário ao funcionamento da sede da Polícia Penal. A formalização do alinhamento deverá ser complementada, antes da conclusão da fase preparatória, mediante o preenchimento e a conferência dos dados do Plano de Contratações Anual constantes do Termo de Referência, assegurando-se a correspondência entre o objeto deste ETP, o PCA e os demais instrumentos de planejamento aplicáveis. 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação pretende assegurar a disponibilização regular e contínua de alimentação aos servidores e demais usuários autorizados da sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, proporcionando condições adequadas para realização das refeições durante a jornada de trabalho e atendendo à demanda estimada de aproximadamente 365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais por dia.

12.2. Como resultado da contratação, espera-se garantir o fornecimento de alimentação balanceada, variada e adequada às necessidades dos comensais, observando os padrões nutricionais, de

qualidade e de segurança alimentar estabelecidos no Termo de Referência. A solução deverá contemplar condições higiênico-sanitárias adequadas e procedimentos de controle destinados a preservar a qualidade das refeições fornecidas.

12.3. A contratação deverá contribuir para a manutenção da regularidade das atividades desenvolvidas na sede da Polícia Penal, ao disponibilizar o serviço de alimentação nas próprias dependências da unidade, reduzindo a necessidade de deslocamento dos servidores e demais usuários autorizados para realização das refeições fora do local de trabalho.

12.4. Pretende-se, ainda, alcançar maior eficiência na prestação do serviço mediante a contratação de empresa especializada responsável pela operacionalização integrada das atividades de nutrição e alimentação, abrangendo aquisição dos gêneros, preparo, distribuição, fornecimento de materiais e equipamentos necessários, controles de segurança alimentar e demais providências indispensáveis à execução do objeto.

12.5. Outro benefício esperado consiste na melhoria do controle e da transparência sobre o consumo efetivo das refeições subsidiadas pela Administração. Para tanto, o Termo de Referência prevê sistema de controle capaz de registrar a identificação do comensal, a data, o horário e o peso da refeição servida, além da apresentação de relatório mensal auditável das quantidades efetivamente consumidas.

12.6. A contratação deverá também proporcionar maior controle sobre a qualidade e a segurança dos alimentos, mediante adoção de procedimentos como controle microbiológico das refeições, análise da água utilizada no preparo, manutenção de amostras dos alimentos, monitoramento da temperatura das refeições e elaboração de Manual de Boas Práticas de Manipulação, conforme estabelecido no Termo de Referência.

12.7. Por fim, espera-se obter uma solução eficiente, regular e sustentável para atendimento da necessidade institucional, com adequada utilização dos recursos públicos, controle dos quantitativos efetivamente consumidos, redução de desperdícios, observância das boas práticas ambientais e manutenção dos padrões de qualidade e segurança alimentar. Dessa forma, a contratação deverá proporcionar melhores condições para o atendimento dos usuários da sede da Polícia Penal, assegurando a continuidade do serviço e o cumprimento dos objetivos administrativos que fundamentam a contratação.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Previamente à contratação, a Administração deverá realizar a conferência das condições das instalações destinadas à execução dos serviços de alimentação na sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, verificando sua adequação para o preparo, armazenamento, conservação e distribuição das refeições, bem como a compatibilidade da estrutura existente com as necessidades da solução contratada.

13.2. Deverá ser realizado o levantamento e a conferência dos equipamentos e instalações disponibilizados pela Contratante para a execução do objeto, mediante relação e registro das condições de funcionamento dos bens existentes. Quando identificada a necessidade de adequações ou adaptações, estas deverão ser previamente avaliadas e autorizadas pela Administração, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

13.3. A Administração deverá adotar as providências administrativas necessárias para disponibilizar à Contratada as áreas e os equipamentos que integram a estrutura destinada à execução do serviço, assegurando as condições necessárias para o início das atividades. A Contratada, por sua vez, deverá providenciar os equipamentos adicionais, utensílios, materiais e demais recursos que sejam de sua responsabilidade e necessários à execução adequada do objeto.

13.4. Deverá ser realizada a designação formal dos responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, observando-se as atribuições previstas no instrumento contratual e no Termo de Referência. A equipe responsável deverá acompanhar a qualidade dos serviços, os quantitativos efetivamente fornecidos, as condições de execução e o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada.

13.5. Antes do início da execução, deverão ser estabelecidos os procedimentos administrativos necessários para o controle e a medição do serviço, especialmente quanto ao registro dos comensais, controle do peso das refeições efetivamente consumidas, consolidação das informações e elaboração dos relatórios mensais destinados à conferência dos quantitativos e ao processamento do pagamento. O Termo de Referência prevê que o sistema de controle deverá permitir o registro da identificação do comensal, data, horário e peso da refeição servida.

13.6. A Administração deverá também assegurar que estejam definidos, antes do início da prestação, os procedimentos para fiscalização das condições de qualidade e segurança alimentar, inclusive quanto ao acompanhamento das temperaturas das refeições, controles microbiológicos, análise da água, manutenção de amostras e demais mecanismos previstos no Termo de Referência. Tais providências permitirão o adequado acompanhamento da execução e a adoção tempestiva de medidas corretivas diante de eventual irregularidade.

13.7. Por fim, deverão ser adotadas as providências administrativas necessárias à efetiva implantação do serviço, incluindo a disponibilização das informações e orientações necessárias à Contratada, a definição dos fluxos de comunicação entre as partes, a conferência das condições de funcionamento das instalações e equipamentos e a preparação da fiscalização contratual. Com essas medidas, busca-se assegurar que, no início da vigência contratual, estejam disponíveis as condições necessárias para a execução regular, contínua, segura e eficiente dos serviços de alimentação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A execução dos serviços de preparo e fornecimento de alimentação poderá ocasionar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de água e energia, à utilização de gêneros alimentícios e materiais de apoio, à geração de resíduos sólidos e efluentes e às emissões atmosféricas decorrentes das atividades de transporte eventualmente necessárias à execução do objeto. Tais impactos deverão ser considerados durante toda a execução contratual, com adoção de medidas destinadas à sua prevenção, redução e adequado gerenciamento.

14.2. Entre os principais impactos identificados encontra-se o consumo de água nas atividades de higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios e ambientes utilizados para a prestação dos serviços. Para sua mitigação, deverão ser adotadas práticas de uso racional da água, evitando desperdícios e promovendo a capacitação dos profissionais envolvidos, bem como a identificação e correção de hábitos ou pontos de desperdício, sem prejuízo da observância das condições sanitárias necessárias à execução do serviço.

14.3. O consumo de energia elétrica constitui outro aspecto ambiental relevante, especialmente em razão da utilização de equipamentos destinados ao preparo, conservação e distribuição dos alimentos. Como medida de mitigação, deverão ser adotadas práticas de utilização racional dos equipamentos e, sempre que possível, soluções que contribuam para a eficiência energética, incluindo a substituição de lâmpadas convencionais por lâmpadas de LED, conforme previsto no Termo de Referência.

14.4. A geração de resíduos alimentares constitui impacto inerente à prestação dos serviços, abrangendo resíduos provenientes do pré-preparo, preparo, distribuição e consumo das refeições. Para sua redução, deverão ser adotadas medidas de prevenção e minimização do desperdício, mediante planejamento adequado dos cardápios, aquisição compatível com a demanda, aproveitamento racional dos alimentos e observância da sazonalidade dos produtos, buscando-se, quando tecnicamente possível e seguro, o aproveitamento integral dos alimentos e de partes não convencionais.

14.5. Os resíduos sólidos gerados durante a execução deverão ser adequadamente acondicionados, separados e destinados conforme sua natureza e de acordo com as orientações da Contratante e a legislação ambiental aplicável. Sempre que cabível, deverão ser adotadas medidas para possibilitar a reciclagem dos materiais, inclusive mediante identificação e quantificação dos resíduos gerados por tipo, permitindo seu encaminhamento adequado.

14.6. Também deverão ser observados os impactos relacionados ao descarte dos resíduos alimentares e ao funcionamento diário do serviço. A Contratada deverá realizar o recolhimento dos resíduos produzidos nas áreas utilizadas para a prestação dos serviços, promovendo seu acondicionamento adequado e encaminhamento ao local determinado pela Contratante, de modo a evitar acúmulo de resíduos, proliferação de vetores e comprometimento das condições ambientais e sanitárias da unidade.

14.7. Por fim, eventuais impactos decorrentes do transporte relacionado à execução dos serviços deverão ser minimizados mediante a utilização preferencial de veículos movidos por combustíveis de menor impacto ambiental, especialmente etanol ou gás natural veicular (GNV), conforme estabelecido no Termo de Referência. Dessa forma, a contratação deverá conciliar a prestação adequada do serviço de alimentação com a adoção de práticas de prevenção, redução e controle dos impactos ambientais identificados.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1.1. A contratação mostra-se viável diante da necessidade identificada de disponibilização contínua de serviço de preparo e fornecimento de alimentação aos servidores e demais usuários autorizados da sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, considerando a estimativa de aproximadamente 365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais por dia e a necessidade de atendimento regular durante o período destinado às refeições.

15.1.1.2. Sob o aspecto técnico, a solução apresenta-se adequada à necessidade da Administração, uma vez que prevê a contratação de empresa especializada para execução integrada das atividades necessárias ao fornecimento das refeições, incluindo aquisição dos gêneros alimentícios, armazenamento, preparo, distribuição, fornecimento

de materiais e insumos, controles de segurança alimentar e demais atividades necessárias à adequada prestação do serviço.

15.1.1.3. A solução também se mostra operacionalmente viável em razão da previsão de execução dos serviços nas próprias dependências da sede da Polícia Penal, mediante utilização das instalações e dos equipamentos disponibilizados pela Contratante, cabendo à Contratada providenciar os equipamentos adicionais e demais recursos necessários à execução do objeto, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

15.1.1.4. A viabilidade da contratação decorre ainda da possibilidade de estabelecer requisitos objetivos para controle da qualidade e da segurança alimentar, contemplando padrões nutricionais, condições higiênico-sanitárias, controle de temperatura, manutenção de amostras, análises microbiológicas, controle da qualidade da água e demais procedimentos previstos no Termo de Referência. Esses mecanismos permitem à Administração acompanhar a execução e verificar a conformidade dos serviços prestados.

15.1.1.5. Do ponto de vista quantitativo, a contratação apresenta dimensionamento compatível com a demanda estimada da unidade, considerando aproximadamente 365 (trezentos e sessenta e cinco) comensais por dia, consumo de até 500 gramas por comensal, estimativa de 4.015 kg por mês e 48.180 kg para o período de 12 meses. Ressalta-se que tais quantitativos são estimativos e poderão sofrer variações de acordo com a efetiva utilização do serviço pelos usuários.

15.1.1.6. Sob o aspecto econômico, a viabilidade deverá ser confirmada mediante a realização da pesquisa de preços e a demonstração de compatibilidade do valor estimado com os preços praticados no mercado para serviços de natureza e características semelhantes. A estimativa deverá considerar todos os custos necessários à execução integral do objeto, evitando que encargos, insumos ou atividades indispensáveis à prestação sejam desconsiderados na formação do preço de referência.

15.1.1.7. Diante dos elementos analisados, conclui-se, em princípio, pela viabilidade técnica, operacional e administrativa da contratação, por se tratar de solução compatível com a necessidade identificada e capaz de assegurar a continuidade, regularidade, qualidade e segurança do serviço de alimentação na sede da Polícia Penal. A conclusão definitiva quanto à viabilidade econômico-financeira deverá ser consolidada após a conclusão da pesquisa de preços e das demais verificações necessárias à instrução da fase preparatória da contratação.

Viabilidade econômica: a estimativa de preços realizada nos autos demonstra a compatibilidade econômica da solução, considerando o quantitativo estimado para o período de 12 meses e os preços apurados mediante a metodologia adotada na pesquisa de preços.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GISLAINE SILVA ALMEIDA DO NASCIMENTO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 01/10/2026 às 17:22:21.

VERA LUCIA DOS SANTOS SALIN

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 01/10/2026 às 17:27:48.