

ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SMDR)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 35/2026

DATA DE ELABORAÇÃO: 17/09/2026 – rev. 1

Conforme disposto na Lei Federal nº. 14.133/2021 e suas alterações, em especial no Art. 18, nos incisos I a XIII do §1º, bem como no Decreto Municipal nº. 872/2024 e suas alterações, as contratações públicas devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP's).

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica, econômica e jurídica da contratação, servindo de base para a elaboração do termo de referência, projeto básico ou plano de trabalho, os quais somente serão desenvolvidos caso a contratação seja considerada viável.

Com o objetivo de subsidiar adequadamente a elaboração do ETP, é fundamental realizar a análise dos normativos aplicáveis (normas, regras, preceitos e legislações) que disciplinam os materiais, equipamentos ou serviços a serem contratados, conforme sua natureza. Além disso, é importante examinar contratações anteriores de objeto semelhante, com a finalidade de identificar inconsistências ou falhas ocorridas nas fases de planejamento, seleção do fornecedor e execução contratual, promovendo, assim, o aperfeiçoamento do processo e a mitigação de riscos futuros.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade analisar a viabilidade da contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, jantar e café da manhã destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, assim como, fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais (em conformidade com Acordo Coletivo) no Município de São Carlos/SP, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

2. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

A classificação do objeto evidencia tratar-se de serviço comum e contínuo, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos do art. 6º, incisos XIII e XVI, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos mediante especificações usuais de mercado, a partir de parâmetros nutricionais, sanitários, operacionais, quantitativos e de qualidade estabelecidos para o preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, e que o modelo de execução contratual exige que os empregados da CONTRATADA permaneçam à disposição nas dependências da CONTRATANTE para a prestação dos serviços.

As atividades abrangidas pela contratação, tais como aquisição de gêneros alimentícios, preparo e fornecimento de refeições, gestão de pessoal, planejamento e acompanhamento nutricional, controle de estoques, higienização dos ambientes, manutenção dos equipamentos e observância das boas práticas de manipulação de alimentos, são executadas por empresas especializadas do setor de alimentação coletiva e admitem a comparação objetiva entre as propostas, possibilitando a adoção do critério de julgamento baseado no menor preço.

Os serviços classificam-se, ainda, como de natureza contínua, por atenderem a uma necessidade permanente e prolongada da Administração Pública Municipal, vinculada à manutenção do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato" e ao fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais, em conformidade com o Acordo Coletivo vigente. A continuidade da execução

mostra-se indispensável para assegurar o fornecimento regular das refeições, evitar a interrupção da política pública de segurança alimentar e nutricional e preservar o atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e alimentar.

A contratação não se enquadra como serviço de luxo, nos termos do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021, por se destinar à execução de serviço essencial, com especificações compatíveis com as necessidades da Administração e diretamente relacionado à garantia do acesso regular à alimentação adequada, à segurança sanitária e à continuidade do atendimento prestado pelo Município.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SMDR) possui, entre suas atribuições institucionais, a execução da política municipal de segurança alimentar e nutricional, destinada a assegurar o acesso regular e permanente à alimentação adequada, especialmente às pessoas em situação de vulnerabilidade social e alimentar do Município de São Carlos/SP.

Nesse contexto, o Município mantém o Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", composto por 04 (quatro) unidades de Restaurante Popular, 01 (uma) Cozinha Comunitária e 01 (um) Centro de Distribuição, correspondente à Cozinha Piloto, por meio dos quais são fornecidas refeições prontas individuais, compreendendo almoço, jantar e café da manhã, de acordo com a finalidade e a programação de atendimento de cada unidade.

O serviço destina-se, prioritariamente, ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, compreendendo os públicos definidos no Termo de Referência, dentre os quais se encontram as pessoas inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico, integrantes de famílias com renda mensal per capita de até meio salário-mínimo, pessoas em situação temporária de insegurança alimentar, beneficiários de programas de transferência de renda ou de prestação continuada, pessoas em situação de rua, desabrigados ou desalojados em decorrência de situações de emergência ou calamidade, idosos, pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, bem como os demais grupos contemplados pela política pública municipal.

Além do atendimento à população em situação de vulnerabilidade, a necessidade administrativa abrange o fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais, em cumprimento ao Acordo Coletivo vigente, conforme estabelecido no Termo de Referência e no Documento de Formalização da Demanda.

A necessidade possui natureza permanente, previsível, contínua e essencial, encontrando-se vinculada à manutenção de política pública municipal institucionalizada. A eventual interrupção do serviço poderá comprometer o direito social à alimentação, produzir prejuízos diretos à população beneficiária, afetar a continuidade da política municipal de segurança alimentar e ocasionar o descumprimento da obrigação administrativa relacionada ao fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais.

A demanda estimada corresponde ao fornecimento de aproximadamente 3.500 (três mil e quinhentas) refeições por dia, considerando o funcionamento das unidades durante 05 (cinco) dias por semana, a média de 22 (vinte e dois) dias úteis mensais e o período de 12 (doze) meses, resultando no quantitativo anual estimado de 924.000 (novecentas e vinte e quatro mil) refeições. O quantitativo foi obtido mediante a seguinte memória de cálculo: 3.500 refeições/dia x 22 dias úteis/mês x 12 meses = 924.000 refeições/ano.

O dimensionamento da demanda foi estabelecido com base no histórico de consumo e de fornecimento das refeições, nos quantitativos efetivamente distribuídos, nos registros e documentos de medição disponíveis, bem como na demanda atualmente identificada e na capacidade operacional das unidades atendidas, considerando os dados apresentados pela Secretaria requisitante. Os elementos utilizados para a definição do quantitativo encontram-se registrados nos documentos que instruem a

contratação, especialmente no Documento de Formalização da Demanda (DFD), no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no Termo de Referência (TR), de modo a assegurar a rastreabilidade da estimativa e a compatibilidade entre a demanda prevista e a necessidade administrativa.

A estimativa apresentada constitui parâmetro para o planejamento da contratação, não implicando, por si só, obrigação de consumo integral do quantitativo estimado, ficando o fornecimento condicionado à demanda efetivamente verificada pelas unidades requisitantes durante a execução contratual.

A manutenção do Sistema “Nosso Prato” exige a execução contínua, coordenada e padronizada de atividades operacionais interdependentes, compreendendo a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, o planejamento nutricional, o preparo, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições, a gestão dos estoques, a disponibilização e o gerenciamento da mão de obra necessária, a higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, o controle sanitário e de qualidade, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações diretamente vinculadas à operação.

Trata-se de operação de elevada complexidade logística e operacional, em razão do volume diário de refeições, da distribuição das atividades entre diferentes unidades, da necessidade de gestão contínua dos suprimentos, da observância das condições nutricionais e higiênico-sanitárias, da manutenção permanente dos equipamentos e da necessidade de resposta imediata às intercorrências que possam comprometer a continuidade do atendimento.

Sob o aspecto operacional, a Administração Municipal não dispõe de estrutura permanente suficiente para absorver diretamente a integralidade dessas atividades. Conforme consignado no Documento de Formalização da Demanda, a execução direta exigiria expressiva ampliação da estrutura administrativa, operacional e financeira do Município, incluindo incremento do quadro permanente de servidores, realização de concursos públicos, aquisição permanente de equipamentos, estruturação de logística própria e ampliação dos recursos necessários à gestão contínua da operação.

A internalização integral do serviço também implicaria a assunção direta, pela Administração, das atividades de aquisição contínua dos insumos, gestão dos estoques, planejamento nutricional, produção, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, gestão da mão de obra, manutenção dos equipamentos e higienização das unidades, as quais demandam atuação especializada e permanentemente coordenada.

Diante dessas condições, a execução indireta se apresenta como solução administrativa, operacional e economicamente mais adequada, considerando os custos estruturais e permanentes que seriam necessários à internalização integral das atividades, sem prejuízo da posterior aferição da compatibilidade do valor estimado da contratação com os preços praticados pelo mercado.

A contratação de empresa especializada deverá assegurar uma estrutura operacional e técnica capaz de executar, de forma integrada, as atividades necessárias ao funcionamento do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, garantindo a regularidade do fornecimento, a padronização dos procedimentos, o controle sanitário e nutricional, a adequada responsabilização pela execução e a continuidade do serviço prestado à população.

A execução indireta deverá permanecer restrita às atividades operacionais e materiais necessárias ao funcionamento do Sistema, não abrangendo a transferência de competências próprias da Administração Pública. Permanecerão sob responsabilidade exclusiva do Município a gestão da política pública, a definição dos critérios de acesso dos usuários, a fiscalização contratual, o acompanhamento da execução e o controle dos resultados.

Dessa forma, a necessidade da contratação fundamenta-se no interesse público de assegurar a continuidade da política municipal de segurança alimentar e nutricional, o funcionamento regular das unidades, a segurança higiênico-sanitária das refeições, a proteção da população em situação de

vulnerabilidade social e alimentar e o cumprimento das obrigações administrativas assumidas pelo Município, em consonância com o direito social à alimentação previsto no art. 6º da Constituição Federal e com os princípios e objetivos estabelecidos pela Lei Federal nº 11.346/2006.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação não foi contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, quando da elaboração do instrumento. A demanda será objeto de regularização mediante sua inclusão no PCA, observados os procedimentos administrativos aplicáveis, de modo a assegurar o alinhamento entre o planejamento das contratações e a formalização do presente processo, em observância à Lei Federal nº 14.133/2021 e às orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar requisitos mínimos de desempenho, qualidade, continuidade, capacidade operacional, segurança alimentar, controle nutricional, sustentabilidade, gestão e regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e econômico-financeira, de modo a assegurar a adequada execução dos serviços de gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", em conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência e com a legislação aplicável.

5.1. Necessidade da contratação

A contratação deverá assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade do fornecimento de refeições prontas individuais, compreendendo almoço, jantar e café da manhã, destinadas à população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, bem como o fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais, em conformidade com o Acordo Coletivo vigente.

Os serviços possuem natureza contínua e essencial, considerando que eventual interrupção poderá comprometer o funcionamento das unidades, a execução da política municipal de segurança alimentar e nutricional, o atendimento dos usuários e o cumprimento das obrigações administrativas assumidas pelo Município.

A execução indireta deverá viabilizar a gestão integrada das atividades necessárias ao funcionamento do Sistema, abrangendo a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, o planejamento nutricional, o preparo, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições, o controle dos estoques, a disponibilização e a gestão da mão de obra, a higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, o controle sanitário e de qualidade e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações diretamente vinculadas à operação.

5.2. Requisitos de desempenho e qualidade

A contratada deverá assegurar a prestação contínua, regular e adequada dos serviços, observando os quantitativos, horários, cardápios, composições, gramaturas, condições de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição estabelecidos no Termo de Referência.

Constituem resultados mínimos de desempenho esperados:

- fornecimento regular e contínuo das refeições, de acordo com os quantitativos e os horários estabelecidos pela Administração;
- atendimento diário das unidades integrantes do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", da Cozinha Comunitária e do Centro de Distribuição correspondente à Cozinha Piloto;
- observância dos padrões nutricionais, sanitários, organolépticos, de rendimento, aceitabilidade e segurança alimentar previstos no Termo de Referência;

- utilização de gêneros alimentícios de qualidade, com procedência comprovada, identificação de lote, prazo de validade, embalagens íntegras e condições adequadas de conservação;
- manutenção das temperaturas adequadas durante as etapas de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição;
- padronização das preparações e dos processos produtivos;
- pontualidade na produção, no transporte e na disponibilização das refeições;
- controle de qualidade em todas as etapas da execução;
- reposição imediata de pessoal, insumos ou equipamentos quando necessária à preservação da continuidade do serviço;
- correção imediata de falhas ou inconformidades identificadas pela fiscalização;
- manutenção da regularidade operacional das unidades durante toda a vigência contratual.

Os cardápios deverão observar os princípios da variedade, do equilíbrio nutricional, da aceitabilidade, da sazonalidade, da segurança sanitária e da adequação cultural, devendo ser elaborados e acompanhados por profissional nutricionista habilitado e submetidos à aprovação da Administração, conforme os procedimentos estabelecidos no Termo de Referência.

As preparações deverão possuir fichas técnicas padronizadas, elaboradas e assinadas pelo responsável técnico nutricionista da contratada, contendo as informações necessárias à padronização, ao controle nutricional, à composição, ao rendimento e à adequada execução das refeições.

5.3. Requisitos operacionais

A contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e logística compatível com a complexidade, a escala e a abrangência territorial do objeto, de modo a assegurar a produção, o armazenamento, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições em condições que preservem sua qualidade, segurança e integridade até o momento do consumo.

A Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal de São Carlos será utilizada como Unidade Central de produção das refeições, conforme estabelecido no Termo de Referência, cabendo à contratada organizar os fluxos de produção e distribuição necessários ao atendimento das demais unidades.

A contratada deverá disponibilizar todos os gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, produtos de higienização, equipamentos complementares, veículos, recursos logísticos e demais elementos necessários à execução integral dos serviços, ressalvados os bens e instalações que forem expressamente disponibilizados pelo Município.

A contratada deverá manter estrutura de suprimentos e estoque suficiente para assegurar a continuidade da produção, observando as condições adequadas de recebimento, armazenamento, conservação, controle de validade, rastreabilidade e utilização dos gêneros alimentícios e demais insumos.

Também deverá manter plano de contingenciamento operacional que permita a adoção de providências imediatas diante de falta de insumos, ausência de profissionais, falha ou indisponibilidade de equipamentos, interrupção de serviços essenciais ou outras intercorrências capazes de comprometer o fornecimento das refeições.

A equipe deverá ser qualificada, treinada, uniformizada e suficiente para o cumprimento das obrigações assumidas, observando as normas trabalhistas, previdenciárias, sanitárias e de saúde e segurança do trabalho.

Para assegurar a capacidade de produção, a regularidade do serviço e o atendimento aos padrões técnicos, sanitários e operacionais, deverá ser mantida equipe mínima composta por:

- 01 (uma) nutricionista coordenadora;
- 06 (seis) nutricionistas supervisoras de rota;

- 04 (quatro) cozinheiros;
- 25 (vinte e cinco) auxiliares de cozinha;
- 08 (oito) auxiliares de serviços gerais;
- 04 (quatro) ajudantes de motorista;
- 01 (um) almoxarife;
- 01 (um) assistente administrativo;
- 01 (um) açougueiro;
- 02 (dois) operadores de caixa.

A equipe mínima corresponderá ao total de 53 (cinquenta e três) profissionais e deverá ser mantida durante o período de funcionamento das unidades, admitidas substituições em decorrência de afastamentos legais, desde que seja assegurada a reposição imediata e não haja prejuízo à produção, ao atendimento, à distribuição ou à higienização.

A contratada deverá manter profissional de nível superior legalmente habilitado, com formação em Nutrição e registro vigente no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, como responsável técnico pela execução dos serviços, providenciando sua substituição, nos casos de impedimento, por profissional com qualificação equivalente ou superior, observadas as condições previstas no Termo de Referência.

5.4. Requisitos sanitários, nutricionais e de segurança alimentar

A execução dos serviços deverá observar integralmente as normas da Vigilância Sanitária, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e dos demais órgãos competentes, especialmente aquelas relacionadas às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, segurança alimentar, higiene, conservação, acondicionamento, transporte e distribuição de refeições.

A contratada deverá elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs aplicáveis à execução, promovendo sua efetiva observância por todos os profissionais envolvidos.

Deverá ser realizado controle higiênico-sanitário em todas as etapas do processo produtivo, incluindo o recebimento e armazenamento dos gêneros, o pré-preparo, o preparo, o acondicionamento, o transporte, a distribuição e o descarte dos resíduos.

A contratada deverá manter rigorosamente higienizados os utensílios, os equipamentos, as áreas destinadas à preparação dos alimentos, os refeitórios e as demais dependências vinculadas aos serviços, antes e após sua utilização, empregando produtos devidamente regularizados perante os órgãos competentes.

Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender às especificações técnicas mínimas estabelecidas no Termo de Referência, sendo vedada a utilização de produtos com prazo de validade vencido, embalagens violadas, alterações de características, procedência não comprovada ou condições inadequadas de conservação.

A substituição de gêneros ou preparações somente poderá ocorrer mediante autorização prévia da Administração e demonstração de equivalência nutricional, sanitária, qualitativa, econômica e operacional, conforme previsto no Termo de Referência.

5.5. Requisitos de sustentabilidade

A execução contratual deverá observar práticas de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto e com a legislação ambiental aplicável, especialmente a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

A contratada deverá:

- promover o uso racional de água, energia elétrica, gás e demais recursos utilizados na execução;

- adotar medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos e insumos;
- realizar a separação e o acondicionamento adequado dos resíduos gerados;
- destinar os resíduos de acordo com as orientações da Administração e com a legislação ambiental e sanitária aplicável;
- separar os resíduos orgânicos e encaminhá-los às operações de compostagem ou fabricação de adubo orgânico quando tais operações forem implantadas pelo Município;
- otimizar a utilização dos sacos destinados ao acondicionamento dos resíduos;
- utilizar, preferencialmente, produtos biodegradáveis e produtos de limpeza com menor impacto ambiental, quando técnica e operacionalmente viável;
- observar as exigências aplicáveis ao armazenamento, manuseio e utilização de saneantes e produtos químicos;
- adotar critérios de racionalização e redução de impactos ambientais ao longo da execução contratual.

5.6. Requisitos de gestão e fiscalização

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pela Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021, permanecendo sob responsabilidade do Município a gestão da política pública, a definição dos critérios de acesso dos usuários, o controle dos resultados e a adoção das decisões administrativas relacionadas à execução contratual.

A contratada deverá:

- atender às orientações e determinações da fiscalização;
- franquear o acesso da fiscalização aos locais de execução e às informações relacionadas ao contrato;
- manter registros relativos às refeições produzidas, transportadas, distribuídas e efetivamente fornecidas;
- disponibilizar documentos, controles, fichas técnicas, registros sanitários, controles de temperatura, estoques e demais informações necessárias à verificação da conformidade dos serviços;
- comunicar imediatamente qualquer ocorrência capaz de comprometer a produção, a distribuição, a qualidade ou a continuidade do atendimento;
- corrigir, nos prazos estabelecidos pela fiscalização, as falhas e inconformidades verificadas;
- manter preposto ou representante apto a atuar como interlocutor perante a Administração;
- assegurar a supervisão técnica permanente das atividades;
- responsabilizar-se integralmente pelos atos de seus empregados, prepostos e eventuais terceiros cuja atuação tenha sido previamente autorizada;
- manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.

O acompanhamento e a fiscalização exercidos pelo Município não afastarão nem reduzirão a responsabilidade da contratada pela qualidade, regularidade, segurança e continuidade dos serviços.

5.7. Requisitos de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e econômico-financeira

A futura contratada deverá atuar em ramo de atividade compatível com o objeto e demonstrar capacidade jurídica, técnica, operacional e econômico-financeira suficiente para assumir as obrigações decorrentes da contratação, observando-se os arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as exigências detalhadas no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

Para fins de qualificação técnica, deverá ser demonstrada experiência anterior na execução de serviços de fornecimento de refeições preparadas em grande escala, mediante apresentação de atestado ou atestados de capacidade técnica que comprovem o atendimento do quantitativo mínimo estabelecido no Termo de Referência.

Conforme definido no Termo de Referência, a comprovação da aptidão técnica deverá demonstrar experiência em quantitativo correspondente a, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do volume diário licitado, equivalente a 1.750 (mil setecentas e cinquenta) refeições por dia, admitindo-se o somatório de atestados relativos a contratos executados simultaneamente, nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Também deverão ser observados, conforme o momento e a forma definidos no Termo de Referência:

- regularidade da empresa perante o Conselho Regional de Nutricionistas competente;
- disponibilidade de responsável técnico nutricionista devidamente habilitado e registrado no respectivo conselho profissional;
- apresentação de licença ou alvará sanitário vigente, expedido pela autoridade competente;
- apresentação de alvará de localização e funcionamento, quando exigível;
- atendimento às normas de boas práticas de manipulação de alimentos;
- regularidade das instalações perante o Corpo de Bombeiros, mediante AVCB, CLCB ou documento equivalente, conforme a legislação aplicável;
- comprovação da regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira.

As exigências de habilitação deverão permanecer limitadas aos documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade da licitante para executar o objeto, resguardando-se a competitividade, a isonomia e o julgamento objetivo.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar amostras representativas das refeições, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, para avaliação de sua conformidade com os padrões de composição, porcionamento, apresentação, acondicionamento, temperatura, características sensoriais, segurança alimentar e demais especificações técnicas da contratação.

A Administração poderá, ainda, realizar verificação técnica da capacidade operacional e estrutural da licitante provisoriamente vencedora, observados os critérios objetivos, os procedimentos, os prazos e as condições estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

5.8. Estrutura de participação e execução contratual

Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando a necessidade de preservar a unidade de responsabilidade pela gestão operacional integrada, pela qualidade das refeições, pelo cumprimento dos padrões sanitários e pela continuidade dos serviços.

A subcontratação total ou parcial do objeto será, como regra, vedada. Excepcionalmente, poderá ser autorizada previamente, de forma expressa e formal pela Administração, limitada ao percentual máximo de 20% (vinte por cento) dos serviços ou da parcela de mão de obra, permanecendo a contratada integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações e pela qualidade da execução.

A eventual subcontratação não poderá implicar a transferência da responsabilidade técnica, da gestão operacional ou das parcelas essenciais e predominantes do objeto, devendo observar as condições e os limites definidos no Termo de Referência, no edital e no contrato.

A realização de vistoria técnica prévia nas unidades será facultativa, mediante agendamento com a Secretaria demandante, permitindo às licitantes conhecer as condições físicas, operacionais e

logísticas dos locais de execução, sem que sua não realização constitua impedimento à participação no certame.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis para o atendimento da necessidade administrativa relacionada à continuidade e à adequada operacionalização do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", considerando a natureza contínua do serviço, a escala da demanda, a quantidade e distribuição das unidades atendidas, os requisitos nutricionais e sanitários e a necessidade de coordenação das atividades de produção, logística e distribuição das refeições.

A solução deverá atender uma rede composta por **04 (quatro) unidades de Restaurante Popular, 01 (uma) Cozinha Comunitária e 01 (um) Centro de Distribuição – Cozinha Piloto**, com estimativa de fornecimento de aproximadamente **3.500 (três mil e quinhentas) refeições por dia**, compreendendo almoço, jantar e café da manhã destinado aos usuários, além de café da manhã destinado aos servidores públicos municipais, em conformidade com o Acordo Coletivo vigente.

Nesse contexto, a análise de mercado considerou não apenas a possibilidade de fornecimento das refeições, mas a forma de organização necessária para assegurar a continuidade, regularidade, segurança sanitária, adequação nutricional e eficiência operacional do serviço, abrangendo as atividades de aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos, gestão de estoques, planejamento nutricional, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição, disponibilização e gerenciamento de mão de obra, higienização, controle sanitário e de qualidade e manutenção dos equipamentos e instalações diretamente vinculados à operação.

6.1. Identificação das alternativas

Para atendimento da necessidade identificada, foram consideradas as seguintes alternativas disponíveis:

- a) **Execução direta pela Administração:** realização, pelo próprio Município, das atividades de aquisição dos gêneros e insumos, contratação ou disponibilização da mão de obra, produção, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição, gestão de estoques, higienização, controle nutricional e sanitário e manutenção dos equipamentos necessários ao funcionamento das unidades. Essa alternativa proporcionaria maior atuação direta da Administração sobre a execução, porém demandaria estrutura própria compatível com a elevada escala operacional do serviço, incluindo pessoal, insumos, logística, gestão e manutenção.
- b) **Contratação fragmentada de serviços especializados:** realização de contratações distintas para as diferentes etapas da operação, tais como fornecimento de gêneros alimentícios, preparação das refeições, mão de obra, transporte, distribuição, higienização, manutenção e demais atividades necessárias. Essa alternativa poderia ampliar a participação de fornecedores especializados em atividades específicas, mas implicaria maior número de contratos, necessidade de coordenação entre diferentes executores, aumento das atividades de fiscalização e maior possibilidade de sobreposição ou indefinição de responsabilidades.
- c) **Contratação de empresa especializada para gestão operacional e técnica integrada:** contratação de empresa especializada em alimentação coletiva para execução integrada das atividades necessárias ao funcionamento do Sistema, compreendendo o fornecimento das refeições e a gestão dos processos de aquisição de gêneros e insumos, planejamento nutricional, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição, gestão de estoques, mão de

obra, higienização, controle sanitário e de qualidade e manutenção dos equipamentos e instalações diretamente vinculados à operação.

6.2. Escolha da alternativa

Após a análise das alternativas, a **contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica integrada do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato"** mostrou-se a solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa.

Sob o aspecto **técnico e operacional**, a alternativa permite concentrar em um único responsável a coordenação das atividades necessárias à produção e distribuição das refeições, assegurando maior uniformidade dos procedimentos e melhor articulação entre aquisição de insumos, armazenamento, produção, acondicionamento, transporte, distribuição, gestão de pessoal, higienização e controle sanitário e nutricional. Essa característica é especialmente relevante diante da distribuição territorial das unidades e do volume estimado de aproximadamente 3.500 refeições diárias, cuja execução exige coordenação permanente dos fluxos operacionais.

A **execução direta** exigiria do Município estrutura permanente e compatível com a escala do serviço, abrangendo recursos humanos, aquisição e gestão de insumos, logística, controles sanitários, manutenção e gerenciamento da operação. Já a **contratação fragmentada** aumentaria o número de interfaces entre prestadores, dificultando a coordenação das etapas e a identificação de responsabilidades em eventuais falhas de execução. A solução integrada, por sua vez, concentra a responsabilidade pelo resultado final e facilita o acompanhamento e a fiscalização pela Administração.

Sob o aspecto **econômico e administrativo**, a contratação integrada possibilita o aproveitamento de economia de escala na aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos, a racionalização da mão de obra e da logística e a redução dos custos indiretos associados à gestão e fiscalização de múltiplos contratos. A escolha considera, portanto, não apenas o preço direto do fornecimento das refeições, mas o conjunto dos custos operacionais e administrativos necessários à obtenção do resultado pretendido.

A solução escolhida também se mostra compatível com o mercado especializado de alimentação coletiva, no qual foram identificadas empresas com capacidade potencial para executar operações de produção e distribuição de refeições em larga escala, inclusive com gestão de mão de obra, logística, controles nutricionais e sanitários e demais atividades necessárias à execução integrada do serviço.

Dessa forma, considerando a **escala da demanda, a necessidade de continuidade do serviço, a abrangência das unidades, a complexidade operacional, a concentração de responsabilidade, a eficiência da fiscalização e os ganhos decorrentes da gestão integrada**, conclui-se que a contratação de empresa especializada constitui a alternativa técnica, operacional e economicamente mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa.

A escolha encontra fundamento no art. 18, §1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, que determina a análise das alternativas possíveis e a justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

6.3. Escolha dos fornecedores

O levantamento de mercado evidenciou a existência de **empresas especializadas aptas à execução do objeto da presente contratação**, dispondo de capacidade técnica, operacional e administrativa para a prestação de serviços continuados de gestão operacional e técnica de unidades de alimentação coletiva, incluindo o fornecimento e preparo de refeições, gestão de gêneros alimentícios e demais insumos, disponibilização e gerenciamento de mão de obra, logística, transporte, distribuição, higienização, controle nutricional e sanitário, manutenção de equipamentos e demais recursos necessários à adequada execução contratual.

Verificou-se que esse segmento é composto por empresas que atuam na **prestação de serviços de alimentação coletiva e operacionalização de restaurantes, cozinhas industriais, restaurantes populares, unidades de produção e distribuição de refeições e demais estabelecimentos que demandam produção em larga escala**, envolvendo equipes técnicas e operacionais, estrutura logística, controle de estoques, planejamento nutricional, preparo e distribuição de refeições e atendimento às normas sanitárias aplicáveis.

Com o objetivo de conferir maior confiabilidade ao levantamento de mercado e assegurar a identificação de empresas efetivamente compatíveis com as características e a escala da contratação, a Administração adotará critérios técnicos para seleção das empresas consultadas, observando, sempre que possível, os seguintes aspectos:

- a) **Experiência no segmento:** serão priorizadas empresas com atuação comprovada na prestação de serviços de alimentação coletiva, produção e distribuição de refeições em larga escala, gestão ou operacionalização de restaurantes, cozinhas industriais, restaurantes populares ou estabelecimentos com características compatíveis com o objeto da presente contratação.
- b) **Capacidade técnica e operacional:** serão selecionadas empresas que possuam estrutura organizacional compatível com a execução dos serviços, capacidade para produção e distribuição de refeições em escala compatível com a demanda estimada, disponibilidade de profissionais qualificados e condições para fornecer, gerenciar e manter os equipamentos, utensílios, materiais, insumos e demais recursos necessários à execução do objeto.
- c) **Capacidade logística e de gestão:** serão consideradas empresas que demonstrem condições para organizar e executar de forma integrada as atividades de aquisição e gestão de gêneros alimentícios e insumos, armazenamento, planejamento nutricional, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição, gestão de estoques, disponibilização e gerenciamento de mão de obra, higienização e controle das condições sanitárias e de qualidade.
- d) **Regularidade jurídica:** será verificada a compatibilidade do objeto social das empresas com a prestação dos serviços pretendidos, bem como sua regular constituição e aptidão para atuação no segmento de alimentação coletiva e operacionalização de serviços de alimentação.
- e) **Atendimento aos requisitos técnicos e sanitários:** serão consideradas empresas com capacidade para atender às exigências relativas à segurança alimentar, controle higiênico-sanitário, boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos, acompanhamento nutricional, controle de qualidade, segurança do trabalho e demais requisitos técnicos e legais aplicáveis ao objeto.
- f) **Competitividade e isonomia:** serão observados critérios que assegurem a diversidade e a representatividade das empresas consultadas, preservando-se a independência das informações obtidas e evitando-se direcionamento da futura contratação, inclusive mediante verificação do Quadro de Sócios e Administradores (QSA), quando pertinente.
- g) **Capacidade para execução integrada:** será considerada a aptidão da empresa para assumir a integralidade das obrigações previstas, de forma coordenada, tendo em vista que a solução compreende diferentes etapas operacionais que devem ser articuladas para assegurar a continuidade, regularidade e qualidade do fornecimento das refeições nas unidades integrantes do Sistema "Nosso Prato".

Com base nos critérios adotados, foram selecionadas para consulta as empresas identificadas como potenciais prestadoras de serviços de alimentação coletiva e operacionalização de restaurantes,

cozinhas industriais, restaurantes populares, unidades de produção e distribuição de refeições e demais estabelecimentos que demandam produção em larga escala, considerando sua atuação no segmento, capacidade de fornecimento e compatibilidade com as características do objeto. A seleção das fontes teve por finalidade obter parâmetros de preços confiáveis e representativos das condições efetivamente praticadas no mercado.

Ressalta-se que a consulta às empresas selecionadas possui finalidade exclusiva de subsidiar a pesquisa de preços e a estimativa do valor da contratação, não representando escolha ou indicação prévia do futuro fornecedor. A definição do contratado ocorrerá posteriormente, mediante o procedimento de contratação e os critérios objetivos estabelecidos pela Administração.

Dessa forma, a seleção das fontes de pesquisa busca assegurar maior confiabilidade à estimativa de preços, mediante a utilização de referências compatíveis com a execução do objeto da presente contratação, contribuindo para a observância dos princípios da economicidade, razoabilidade, isonomia e eficiência na instrução do processo de contratação.

6.5. Pesquisa de preço

Foram realizadas pesquisas nas bases públicas disponíveis, incluindo o **Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, bem como buscas por contratações similares. Entretanto, **não foram identificadas contratações com grau de aderência suficiente às características, quantitativos, abrangência, estrutura operacional e condições específicas da presente contratação**, em razão das particularidades do modelo de execução adotado pelo Município de São Carlos/SP.

Para a composição da estimativa de preços, foram realizadas consultas junto às empresas **DFA refeições, G e F Alimentos, Star Nutri e Bonizzoni**, selecionadas conforme os critérios estabelecidos. A busca visou obter parâmetros atualizados de preços praticados no mercado, em estrita observância ao **Art. 23, §1º, inciso IV da Lei Federal nº 14.133/2021**, bem como aos **Arts. 52 e 54, inciso VIII do Decreto Municipal nº 872/2024**. Os respectivos comprovantes de solicitação, respostas negativas e orçamentos obtidos foram devidamente acostados aos autos, demonstrando a concisão e a ampla busca por competitividade e a transparência na seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Como resultado, três fornecedores retornaram com propostas contendo os valores dos itens cotados, o que atende ao requisito legal mínimo de obtenção de, pelo menos, três preços válidos para composição da estimativa de valor da contratação.

6.6. Identificação do agente pela pesquisa

A pesquisa foi realizada por Fabio Januário Gonçalves dos Santos, Diretor de Contratações do Eixo Urbanístico, da Secretaria Municipal de Justiça, com base em critérios de isonomia, adequação técnica e compatibilidade de mercado, garantindo a idoneidade das cotações utilizadas. O levantamento ocorreu entre os meses de julho e agosto de 2026, em conformidade com o disposto no art. 52, inciso II, do Decreto Municipal nº 872/2024 e suas alterações.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi dimensionada com base no histórico de fornecimento das unidades atualmente em funcionamento, na demanda efetivamente atendida, na capacidade operacional instalada e na demanda identificada pelos setores responsáveis, considerando a estrutura atualmente existente do Sistema Municipal de Restaurantes Populares "Nosso Prato", composta por 04 (quatro) unidades de Restaurante Popular, 01 (uma) Cozinha Comunitária e 01 (um) Centro de Distribuição, correspondente à Cozinha Piloto. Foram considerados, ainda, o funcionamento

do sistema durante 05 (cinco) dias por semana, a média de 22 (vinte e dois) dias úteis mensais e o período de 12 (doze) meses de execução contratual.

Para o dimensionamento da demanda diária, foram considerados os quantitativos atualmente distribuídos entre as unidades e as respectivas modalidades de refeição. No Restaurante Popular Cidade Aracy, estima-se o fornecimento de 500 (quinhentas) refeições do tipo jantar e 230 (duzentas e trinta) refeições de café da manhã; no Restaurante Popular Antenor Garcia, 500 (quinhentas) refeições do tipo jantar; no Restaurante Popular São Carlos VIII, 500 (quinhentas) refeições do tipo almoço; na unidade Restaurante Popular Santa Angelina, 500 (quinhentas) refeições do tipo almoço; na Cozinha Comunitária de Santa Eudóxia, 170 (cento e setenta) refeições de café da manhã destinadas aos usuários; e, por meio do Centro de Distribuição – Cozinha Piloto, 1.100 (mil e cem) refeições de café da manhã destinadas aos servidores públicos municipais. Esses quantitativos totalizam a estimativa de 3.500 (três mil e quinhentas) refeições por dia.

A partir da distribuição diária, o quantitativo foi consolidado por modalidade de refeição, resultando em 1.000 (mil) refeições diárias de almoço, 1.000 (mil) refeições diárias de jantar, 400 (quatrocentas) refeições diárias de café da manhã destinadas aos usuários e 1.100 (mil e cem) refeições diárias de café da manhã destinadas aos servidores públicos municipais. Considerando a média de 22 (vinte e dois) dias úteis mensais, obtém-se a estimativa de 22.000 (vinte e duas mil) refeições mensais de almoço, 22.000 (vinte e duas mil) refeições mensais de jantar, 8.800 (oito mil e oitocentas) refeições mensais de café da manhã destinadas aos usuários e 24.200 (vinte e quatro mil e duzentas) refeições mensais de café da manhã destinadas aos servidores.

A memória de cálculo do quantitativo anual considera, para cada modalidade, a multiplicação da quantidade diária estimada pela média de 22 (vinte e dois) dias úteis mensais e pelo período de 12 (doze) meses. Assim, para o almoço, tem-se: **$1.000 \times 22 \times 12 = 264.000$ (duzentas e sessenta e quatro mil) refeições anuais**; para o jantar: **$1.000 \times 22 \times 12 = 264.000$ (duzentas e sessenta e quatro mil) refeições anuais**; para o café da manhã destinado aos usuários: **$400 \times 22 \times 12 = 105.600$ (cento e cinco mil e seiscentas) refeições anuais**; e para o café da manhã destinado aos servidores públicos municipais: **$1.100 \times 22 \times 12 = 290.400$ (duzentas e noventa mil e quatrocentas) refeições anuais**.

Dessa forma, a soma dos quantitativos anuais resulta em **924.000 (novecentas e vinte e quatro mil) refeições**, sendo **264.000 (duzentas e sessenta e quatro mil) refeições de almoço**, **264.000 (duzentas e sessenta e quatro mil) refeições de jantar**, **105.600 (cento e cinco mil e seiscentas) refeições de café da manhã destinadas aos usuários** e **290.400 (duzentas e noventa mil e quatrocentas) refeições de café da manhã destinadas aos servidores públicos municipais**, correspondendo, respectivamente, a 528.000 (quinhentas e vinte e oito mil) refeições de almoço ou jantar e 396.000 (trezentas e noventa e seis mil) refeições de café da manhã. O quantitativo estimado possui natureza **referencial e não implica obrigação de consumo integral pela Administração**, destinando-se ao adequado dimensionamento da contratação, à formação do orçamento estimado e ao planejamento da execução contratual. A remuneração da contratada deverá observar as refeições efetivamente produzidas, fornecidas e devidamente atestadas pela fiscalização contratual, conforme os critérios de medição estabelecidos no Termo de Referência.

A metodologia adotada busca assegurar que o quantitativo previsto seja compatível com a demanda atualmente identificada e com a capacidade operacional das unidades abrangidas, evitando tanto o subdimensionamento, que poderia comprometer a continuidade e a regularidade do atendimento, quanto a superestimativa de quantidades dissociadas da necessidade administrativa efetivamente demonstrada nos documentos de planejamento da contratação.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor da contratação, **acompanhada dos preços unitários referenciais**, das memórias de

cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, serão disponibilizados no processo eletrônico nº 14.471/2026.

Com base na opção pela contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", o método adotado para estimativa prévia de preços seguiu as diretrizes estabelecidas pelos normativos do Poder Executivo e do Tribunal de Contas do Estado (TCE). Utilizou-se para tanto, a pesquisa direta de preços, com a obtenção de no mínimo três cotações válidas, conforme determina o Art. 23, §1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021 e os Arts. 52 e 54, inciso VIII, do Decreto Municipal nº 872/2024, e suas alterações.

A estimativa de valor da contratação foi formada com base em um conjunto de preços exequíveis, tratados estatisticamente por meio da aplicação da média aritmética simples dos valores considerados válidos.

O uso da **média aritmética simples** é fundamental por ser um dos métodos estatísticos mais intuitivos e fáceis de calcular. Ela fornece uma representação central dos dados, oferecendo uma visão rápida e concisa de um conjunto de valores.

Concluído o levantamento de mercado, procede-se à consolidação dos valores apurados para fins de instrução e análise da vantajosidade da contratação, em conformidade com os princípios da economicidade, da razoabilidade e do interesse público, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme tabela 1.

Tabela 1: Valor médio estimado

Item	Discriminação	Quantidade	Unidade de Medida	Valor médio total (R\$)
1	Contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, jantar e café da manhã destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, assim como, fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais (em conformidade com Acordo Coletivo) no Município de São Carlos/SP, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.	1	Serviço	21.158.280,00

O detalhamento dos valores estimados, bem como as respectivas fontes de pesquisa utilizadas para sua composição, encontra-se apresentado no **Apêndice B**, que integra este ETP.

O valor global estimado corresponde a **R\$ 21.158.280,00** (vinte e um milhões, cento e cinquenta e oito mil, duzentos e oitenta reais).

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução definida consiste na contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais do tipo almoço, jantar e café da manhã, destinadas à população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, bem como o fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais, em conformidade com o Acordo Coletivo vigente.

A contratação abrangerá a execução integrada de todas as atividades materiais, técnicas, operacionais e logísticas necessárias ao adequado funcionamento do Sistema, incluindo a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, o planejamento nutricional, a elaboração dos cardápios, o preparo, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições, a gestão dos estoques, a disponibilização e o gerenciamento da mão de obra, a higienização dos ambientes, equipamentos e

utensílios, o controle sanitário e de qualidade, o gerenciamento dos resíduos e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações diretamente vinculadas à operação.

A solução será executada no âmbito da rede municipal composta por 04 (quatro) unidades de Restaurante Popular, 01 (uma) Cozinha Comunitária e 01 (um) Centro de Distribuição, correspondente à Cozinha Piloto, observadas as características operacionais, os tipos de refeições e os quantitativos definidos para cada unidade.

A Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal de São Carlos será utilizada como Unidade Central de produção, cabendo à contratada organizar os fluxos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, produção, acondicionamento, transporte e distribuição necessários ao atendimento regular das demais unidades abrangidas pela contratação.

A execução deverá assegurar o fornecimento estimado de 3.500 (três mil e quinhentas) refeições diárias, durante 05 (cinco) dias por semana, considerando-se a média de 22 (vinte e dois) dias úteis mensais, totalizando aproximadamente 924.000 (novecentas e vinte e quatro mil) refeições durante o período de 12 (doze) meses.

A solução compreende 528.000 (quinhentas e vinte e oito mil) refeições do tipo almoço ou jantar e 396.000 (trezentos e noventa e seis mil) cafés da manhã, conforme quantitativos, distribuição e memória de cálculo apresentados neste Estudo Técnico Preliminar.

Os cardápios deverão ser elaborados e acompanhados por profissional nutricionista legalmente habilitado, observando os princípios da variedade, do equilíbrio nutricional, da aceitabilidade, da sazonalidade, da segurança sanitária e da adequação cultural. As preparações deverão atender às composições, gramaturas, características e demais parâmetros estabelecidos no Termo de Referência.

A contratada deverá manter responsável técnico nutricionista e equipe mínima de 53 (cinquenta e três) profissionais, composta por nutricionistas, cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, ajudantes de motorista, almoxarife, assistente administrativo, açougueiro e operadores de caixa, conforme distribuição funcional definida no Termo de Referência.

A equipe deverá ser qualificada, treinada, uniformizada e mantida em quantidade suficiente durante todo o período de funcionamento das unidades, cabendo à contratada promover a substituição imediata dos profissionais afastados, de modo a evitar prejuízos à produção, à distribuição, ao atendimento e à higienização.

A contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, produtos de higienização, equipamentos complementares, recursos logísticos e demais elementos necessários à execução integral dos serviços, ressalvados os bens, equipamentos e instalações que forem expressamente disponibilizados pelo Município.

Os alimentos deverão possuir procedência comprovada, identificação de lote, prazo de validade, embalagem íntegra e condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação. Todas as etapas deverão observar as normas sanitárias, as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs e os controles definidos no Termo de Referência.

A contratada será responsável pelo controle de qualidade em todas as etapas da operação, incluindo o recebimento dos gêneros, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e descarte dos resíduos, devendo manter os registros e documentos necessários à verificação da conformidade sanitária, nutricional e operacional dos serviços.

Também caberá à contratada manter estoques e fluxos de abastecimento compatíveis com a demanda, assegurando a reposição dos gêneros alimentícios e demais insumos em tempo suficiente para impedir interrupções no fornecimento das refeições.

O transporte e a distribuição deverão ser organizados de forma a preservar a integridade, a qualidade, a temperatura e a segurança das refeições até o momento do consumo, observando-se os horários, locais e condições estabelecidos pela Administração.

A solução contempla a higienização dos ambientes, equipamentos, utensílios, áreas de preparo, refeitórios e demais dependências vinculadas à execução, bem como o controle integrado de pragas e a adoção de procedimentos adequados para separação, acondicionamento e destinação dos resíduos gerados.

A contratada deverá executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações diretamente relacionados à operação, providenciando reparos e, quando necessário, a substituição imediata dos equipamentos indispensáveis, de modo a preservar a continuidade dos serviços durante todo o período contratual.

Deverão ser adotadas medidas de contingenciamento para enfrentamento de intercorrências relacionadas à falta de insumos, indisponibilidade de equipamentos, ausência de profissionais, interrupção de serviços essenciais ou outras situações capazes de comprometer o fornecimento das refeições.

A execução será remunerada por preço unitário por refeição efetivamente fornecida e devidamente atestada, estando incluídos nos valores contratados todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento das obrigações. Esse modelo permite à Administração acompanhar as quantidades executadas, controlar os pagamentos e concentrar os custos da operação em valores unitários previamente definidos.

O prazo de vigência e de execução contratual será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, admitida a prorrogação sucessiva, desde que observados os requisitos legais, a manutenção da necessidade administrativa, a vantagem da contratação e a disponibilidade orçamentária.

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pelo Município, que verificarão, entre outros aspectos, os quantitativos fornecidos, o cumprimento dos horários, a composição e a qualidade das refeições, as condições higiênico-sanitárias, as temperaturas, a regularidade da operação logística e a conformidade dos serviços com o Termo de Referência.

A contratação integrada permitirá a concentração da responsabilidade operacional em uma única empresa, favorecendo a padronização dos processos produtivos, nutricionais e sanitários, a coordenação das atividades, a identificação das responsabilidades, a correção de falhas, a simplificação da fiscalização e a continuidade do atendimento.

Permanecerão sob responsabilidade exclusiva do Município a gestão da política pública, a definição dos critérios de acesso dos usuários, a fiscalização contratual, o acompanhamento da execução e o controle dos resultados, não havendo transferência de competências decisórias ou próprias da Administração Pública.

Dessa forma, a solução contempla todo o ciclo operacional necessário ao fornecimento contínuo das refeições, desde a aquisição e o recebimento dos gêneros alimentícios até a distribuição aos usuários, a higienização das unidades, a manutenção dos equipamentos, o controle dos resultados e a adequada destinação dos resíduos, mostrando-se compatível com a necessidade administrativa e com as finalidades da política municipal de segurança alimentar e nutricional.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, deve ser apresentada justificativa quanto ao parcelamento ou não da contratação. Por se tratar de serviço contínuo, aplica-se o art. 47, inciso II, da referida Lei, segundo o qual as licitações de serviços observarão o princípio do parcelamento quando este for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. A análise deve considerar, ainda, os fatores previstos no § 1º do mesmo artigo, especialmente o risco de pulverização

da responsabilidade técnica, os custos de gestão de múltiplos contratos e a necessidade de ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. No caso concreto, a análise técnica e econômica indica que o parcelamento não se mostra adequado, em razão das características da solução de gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato".

Sob o aspecto técnico e operacional, embora as atividades que integram o objeto possam ser individualmente identificadas, elas compõem uma mesma estrutura de execução, abrangendo a aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos, gestão de estoques, planejamento nutricional, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, disponibilização e gerenciamento de mão de obra, higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, controle sanitário e de qualidade e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações diretamente vinculados à operação. A execução deverá atender, de forma coordenada, 04 (quatro) unidades de Restaurante Popular, 01 (uma) Cozinha Comunitária e 01 (um) Centro de Distribuição – Cozinha Piloto, com demanda estimada de aproximadamente 3.500 (três mil e quinhentas) refeições diárias. A fragmentação dessas atividades entre diferentes prestadores aumentaria as interfaces de execução e fiscalização, com consequente pulverização de responsabilidades e maior dificuldade para identificação e correção de falhas que ocorram entre etapas sucessivas do processo, especialmente quanto ao preparo, acondicionamento, controle de temperatura, transporte, distribuição, higienização e segurança dos alimentos. A concentração da execução em um único contratado permite estabelecer responsabilidade integral pelo resultado da operação, facilitando a coordenação dos insumos, estoques, mão de obra, produção, logística, higienização e manutenção.

Sob o aspecto econômico e administrativo, o parcelamento implicaria a celebração e o gerenciamento de múltiplos contratos, ampliando as atividades de fiscalização, acompanhamento, medição e controle por parte da Administração, além de aumentar os custos indiretos de gestão e os riscos decorrentes da necessidade de coordenação entre diferentes prestadores. A contratação integrada possibilita, ainda, o aproveitamento de economia de escala na aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos, maior eficiência na organização da mão de obra e da logística e concentração dos custos operacionais em preços unitários por refeição. Embora a ampliação da competitividade constitua fator relevante na análise do parcelamento, foram identificados no mercado fornecedores especializados em alimentação coletiva com capacidade técnica, operacional e logística para execução integral da solução, não se verificando, diante das características do objeto, vantagem econômica ou operacional suficiente que justifique sua fragmentação. A opção pelo lote único não se confunde com fracionamento de despesa, tratando-se de decisão de planejamento fundada na análise da estrutura de execução, dos custos de gestão e da vantajosidade da solução integrada.

A contratação será realizada em lote único, tendo em vista a integração operacional das atividades, a concentração da responsabilidade pela execução, a redução dos custos de gestão e fiscalização de múltiplos contratos, o aproveitamento da economia de escala e a necessidade de assegurar a continuidade e a regularidade dos serviços do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato".

LOTE ÚNICO			
Item	Discriminação	Quantidade	Unidade de Medida
1	Contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, jantar e café da manhã destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, assim como, fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais (em conformidade com Acordo Coletivo) no Município de São Carlos/SP, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.	1	Serviço

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação possui relação com o contrato atualmente vigente para a operacionalização do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", cujo encerramento está previsto para 14 de novembro de 2026, conforme indicado no Documento de Formalização da Demanda.

A contratação vigente possui natureza correlata à solução ora planejada, uma vez que atende à mesma necessidade pública e constitui referência histórica para a definição das unidades atendidas, das modalidades de refeições, dos quantitativos estimados e das condições operacionais necessárias à continuidade do serviço.

Entretanto, o contrato atual não será executado de forma permanente e concomitante com a nova contratação, uma vez que a solução pretendida deverá sucedê-lo, assegurando a continuidade da prestação dos serviços sem sobreposição indevida de períodos, responsabilidades ou pagamentos.

A condução do procedimento deverá observar o prazo necessário à conclusão da licitação, à formalização do contrato e à mobilização da futura contratada, de forma a permitir uma transição operacional adequada e impedir a interrupção do fornecimento das refeições.

Não foram identificadas outras contratações futuras cuja celebração ou execução constitua condição indispensável para o início ou para o funcionamento da solução pretendida, uma vez que as atividades necessárias à operação foram reunidas no próprio objeto da contratação.

A solução integrada compreenderá o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, a gestão dos estoques, o planejamento nutricional, o preparo, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições, a mão de obra, a higienização, o controle de pragas, a manutenção preventiva e corretiva, a substituição e complementação de equipamentos e os demais recursos operacionais necessários à continuidade do atendimento.

A opção pela integração dessas atividades busca evitar a dependência de contratações paralelas para execução de parcelas essenciais do objeto, reduzindo riscos de incompatibilidade de cronogramas, conflitos entre fornecedores, lacunas de responsabilidade e interrupções decorrentes do inadimplemento de terceiros.

Embora a execução dependa da disponibilidade das instalações, equipamentos e móveis pertencentes ao Município, esses elementos constituem estrutura pública disponibilizada à futura contratada e não caracterizam contratação correlata ou interdependente.

Da mesma forma, a disponibilidade de água, energia elétrica, gás e demais serviços essenciais constitui condição material para a operação, cabendo à futura contratada arcar com as respectivas despesas e manter planos de contingência para situações de interrupção, conforme estabelecido no Termo de Referência.

As adaptações, complementações e intervenções ordinárias ou corretivas de pequeno vulto necessárias à continuidade imediata da operação serão executadas pela contratada, mediante prévia anuência do Município quando exigida, não dependendo da celebração de contrato autônomo para sua realização.

Dessa forma, identifica-se como correlata apenas a contratação atualmente vigente, que será substituída pela nova solução. Não foram identificadas contratações interdependentes cuja ausência impeça a execução do objeto, sem prejuízo da necessidade de articulação administrativa para disponibilização das instalações, dos equipamentos municipais e das condições materiais necessárias ao início dos serviços.

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas

individuais, do tipo almoço, jantar e café da manhã destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, assim como, fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais (em conformidade com Acordo Coletivo) no Município de São Carlos/SP, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, não foi identificada durante o levantamento das metas e objetivos previstos para o ano de 2026 e não foi devidamente apontado no PCA (Plano de Contratações Anual), de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato" deverá proporcionar resultados sociais, operacionais, administrativos, econômicos, sanitários e ambientais diretamente relacionados à continuidade e ao aprimoramento da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Sob a perspectiva social, pretende-se assegurar o acesso regular à alimentação adequada pela população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, reduzir os riscos decorrentes da insegurança alimentar, preservar a dignidade e a proteção social dos usuários, garantir a continuidade do atendimento prestado pelos Restaurantes Populares e pela Cozinha Comunitária e manter o fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais, em cumprimento ao Acordo Coletivo vigente. A contratação deverá, ainda, ampliar a efetividade da política municipal de segurança alimentar e nutricional e assegurar o atendimento adequado aos públicos definidos no Termo de Referência.

No âmbito operacional, pretende-se garantir a manutenção ininterrupta do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", a regularidade no fornecimento diário das refeições, a estabilidade operacional das unidades e o cumprimento dos quantitativos, horários e condições de distribuição. Busca-se, igualmente, padronizar os processos de recebimento, armazenamento, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição, promover a integração entre a gestão dos estoques, o planejamento nutricional, a produção, a higienização, a manutenção e a logística, manter equipe técnica e operacional em quantidade suficiente e assegurar a reposição tempestiva de profissionais, insumos e equipamentos, reduzindo os riscos de descontinuidade e ampliando a capacidade de resposta diante de eventuais intercorrências.

Quanto aos resultados nutricionais, sanitários e de qualidade, a contratação deverá assegurar o fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas e compatíveis com os cardápios aprovados, observando as composições, gramaturas e padrões definidos no Termo de Referência. Pretende-se promover a padronização dos cardápios e das fichas técnicas de preparação, manter condições adequadas de higiene e segurança alimentar, assegurar o cumprimento das normas sanitárias e das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos e controlar as condições de recebimento, armazenamento, conservação e validade dos gêneros alimentícios.

A solução também deverá permitir o controle das temperaturas durante o preparo, o acondicionamento, o transporte e a distribuição, a prevenção e correção imediata de inconformidades sanitárias, nutricionais ou operacionais, a supervisão permanente por responsável técnico nutricionista e o aprimoramento contínuo dos mecanismos de controle da qualidade.

Sob a perspectiva administrativa, pretende-se concentrar a responsabilidade operacional em uma única contratada, aprimorar a definição das responsabilidades pela execução, simplificar a fiscalização, padronizar os registros e controles e ampliar a transparência e a rastreabilidade das refeições fornecidas. A contratação deverá favorecer a racionalização da gestão administrativa, a redução dos custos indiretos associados à multiplicidade de contratos, a maior previsibilidade da execução contratual e orçamentária, o fortalecimento da governança e o acompanhamento sistemático dos resultados.

A execução indireta permitirá, ainda, que o Município concentre sua atuação no planejamento, na gestão da política pública, na definição dos critérios de atendimento, na fiscalização contratual e no controle dos resultados, permanecendo essas atribuições sob responsabilidade exclusiva da Administração Municipal.

Sob o aspecto econômico, a solução deverá favorecer a obtenção de economia de escala na aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, a redução dos custos administrativos decorrentes da multiplicidade de contratos, a maior eficiência na utilização da mão de obra, dos equipamentos e da estrutura operacional e o melhor aproveitamento das instalações disponibilizadas pelo Município.

A concentração dos custos da operação em valores unitários por refeição deverá proporcionar maior previsibilidade financeira e orçamentária, permitindo que o pagamento ocorra exclusivamente pelas refeições efetivamente fornecidas e devidamente atestadas. Espera-se, ainda, melhorar a relação entre os recursos empregados e os resultados obtidos e reduzir os riscos de despesas decorrentes de interrupções, conflitos entre fornecedores ou falhas de coordenação. Esses resultados econômicos possuem natureza qualitativa e não representam previsão de economia financeira em valor ou percentual previamente determinado.

No âmbito ambiental, pretende-se promover o uso racional de água, energia elétrica, gás e demais recursos utilizados na operação, reduzir o desperdício de alimentos e insumos, realizar a adequada separação, o acondicionamento e a destinação dos resíduos gerados e encaminhar os resíduos orgânicos para compostagem ou fabricação de adubo quando essa operação estiver implantada pelo Município. Também deverão ser incentivadas a utilização de produtos biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, quando tecnicamente viável, e a adoção de procedimentos adequados para armazenamento e utilização de produtos químicos e saneantes.

O alcance dos resultados pretendidos será acompanhado pela fiscalização contratual mediante indicadores objetivos, registros operacionais, controles sanitários, relatórios e demais instrumentos previstos no Termo de Referência. Pretende-se alcançar disponibilidade operacional das unidades igual ou superior a 99% e fornecimento de refeições dentro dos horários estabelecidos em percentual igual ou superior a 99%. Busca-se, ainda, atingir índice de conformidade sanitária de 100%, ausência de não conformidades graves, índice de desperdício alimentar compatível com os parâmetros nutricionais definidos, índice de satisfação dos usuários superior a 90%, atendimento das intercorrências nos prazos estabelecidos contratualmente, disponibilidade dos equipamentos essenciais igual ou superior a 98%, conformidade das temperaturas dos alimentos de 100% e atendimento integral das exigências nutricionais.

A metodologia de medição, as fontes de informação, a periodicidade de apuração, os responsáveis pelo acompanhamento e as providências aplicáveis em caso de descumprimento deverão estar detalhados no Termo de Referência, no instrumento de medição de resultados e no plano de fiscalização contratual. Os indicadores poderão subsidiar o recebimento dos serviços, a determinação de medidas corretivas, a realização de glosas e, quando cabível, a aplicação das sanções previstas no contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Dessa forma, os resultados pretendidos encontram-se relacionados à melhoria da efetividade social, da regularidade operacional, da segurança sanitária, da qualidade nutricional, da eficiência administrativa e da sustentabilidade da política pública executada pelo Município, assegurando que os recursos humanos, materiais e financeiros empregados sejam direcionados ao atendimento contínuo e adequado da população beneficiária.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

As providências administrativas e operacionais necessárias à regularidade do procedimento e à adequada execução do objeto compreendem, inicialmente, a submissão do Estudo Técnico Preliminar e

do Termo de Referência à autoridade competente, para fins de autorização formal da contratação, em conformidade com o fluxo interno da Secretaria Municipal de Justiça.

Prevê-se, ainda, a designação formal dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, assegurando-se, quando necessário, a capacitação específica para o adequado acompanhamento da execução contratual. Complementarmente, serão adotadas as providências administrativas internas pertinentes, incluindo a juntada da solicitação de compra, mapa de cotação, quando couber, a atualização e organização dos documentos processuais, a emissão de parecer jurídico, quando aplicável, e a prévia análise da Controladoria, se exigida pelas normas e procedimentos internos da Administração.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A execução dos serviços de gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato", em razão do volume diário de refeições produzidas e distribuídas, poderá ocasionar impactos ambientais relacionados ao consumo de água, energia elétrica e gás, à geração de resíduos orgânicos e recicláveis, ao desperdício de gêneros alimentícios, à utilização de embalagens e materiais descartáveis, ao uso de produtos de higienização e saneantes e à geração de resíduos decorrentes da manutenção dos equipamentos e das instalações.

A produção estimada de 3.500 (três mil e quinhentas) refeições diárias demanda utilização contínua de água nas etapas de higienização dos gêneros alimentícios, preparo das refeições, limpeza dos utensílios, equipamentos e ambientes e manutenção das condições sanitárias das unidades. O consumo inadequado desse recurso poderá ocasionar desperdício e aumento do volume de efluentes gerados.

Para mitigação desse impacto, a contratada deverá adotar procedimentos de uso racional da água, orientar e treinar seus profissionais, identificar pontos de consumo excessivo, corrigir hábitos de desperdício e utilizar somente a quantidade necessária nas atividades de lavagem, preparo e higienização. Sempre que possível, deverão ser utilizados equipamentos e dispositivos que contribuam para a redução do consumo, como redutores de vazão e bocais adequados nas torneiras, sem prejuízo das condições de higiene e segurança alimentar.

O funcionamento de equipamentos de refrigeração, cocção, exaustão, iluminação e conservação dos alimentos também implicará consumo contínuo de energia elétrica e gás. Equipamentos com funcionamento inadequado, ausência de manutenção ou utilização incorreta poderão elevar o consumo de recursos e comprometer a eficiência da operação.

A contratada deverá promover o uso racional de energia e gás, realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração e assegurar que as instalações e os equipamentos utilizados apresentem condições adequadas de funcionamento. Na aquisição ou complementação de equipamentos, deverão ser considerados, quando possível, critérios de eficiência energética e a existência de certificações aplicáveis, como selo PROCEL e selo INMETRO.

A execução dos serviços também produzirá resíduos orgânicos decorrentes do preparo, das sobras e do consumo das refeições. O dimensionamento inadequado da produção, o armazenamento incorreto e o baixo aproveitamento dos gêneros alimentícios poderão aumentar o desperdício e a quantidade de resíduos encaminhados à destinação final.

Para reduzir esses impactos, os cardápios e as quantidades produzidas deverão ser planejados conforme a demanda, os registros de consumo e os parâmetros nutricionais definidos. A contratada deverá adotar medidas para prevenir desperdícios durante o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, o porcionamento e a distribuição, observando a sazonalidade e, quando técnica, nutricional e sanitariamente adequado, o aproveitamento de partes não convencionais dos alimentos.

A utilização dessas partes deverá ocorrer sob supervisão do responsável técnico nutricionista, preservando a qualidade, a aceitabilidade, a segurança alimentar e o atendimento das necessidades nutricionais dos usuários. A medida deverá contribuir para reduzir o desperdício de gêneros alimentícios, a produção de resíduos e os custos operacionais, sem comprometer os padrões das refeições.

Quando o Município implantar operações de compostagem ou fabricação de adubo orgânico, a contratada deverá separar os resíduos alimentares e encaminhá-los para essas atividades, evitando, sempre que possível, sua destinação a aterros sanitários.

A operação também produzirá embalagens de gêneros alimentícios, plásticos, papéis, metais, vidros e outros resíduos secos. A contratada deverá colaborar com o programa interno de coleta seletiva, quando implantado pelo Município, realizando a separação dos materiais recicláveis e não recicláveis e seu acondicionamento nos recipientes adequados, conforme as orientações da Administração.

Os resíduos deverão ser separados na origem, acondicionados de forma segura e mantidos em locais adequados até sua destinação. A utilização de sacos para resíduos deverá observar a capacidade e a necessidade efetiva de acondicionamento, evitando consumo excessivo e descarte desnecessário.

A utilização de embalagens plásticas, papéis descartáveis, guardanapos e outros materiais de consumo deverá ser racionalizada sempre que isso for compatível com as exigências sanitárias e operacionais do serviço. Deverão ser priorizados materiais adequados à finalidade, resistentes, seguros e, quando tecnicamente possível, reutilizáveis, recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental.

Os resíduos de óleo comestível provenientes de frituras e cocções não poderão ser descartados diretamente na rede de esgoto, no solo ou juntamente com os resíduos comuns. A contratada deverá implantar e manter procedimento de armazenamento e destinação do óleo usado para reciclagem ou reaproveitamento por entidades ou organizações aptas a realizar sua transformação, em conformidade com a legislação aplicável.

A utilização de detergentes, desinfetantes e demais saneantes poderá produzir impactos relacionados à contaminação da água, do solo e dos ambientes caso esses produtos sejam utilizados ou descartados de forma inadequada. A contratada deverá empregar produtos devidamente regularizados perante os órgãos competentes, observar as orientações dos fabricantes, utilizar as quantidades estritamente necessárias e adotar critérios que privilegiem produtos biodegradáveis, de menor toxicidade e com menores teores de substâncias potencialmente poluentes, quando tecnicamente viável.

Os profissionais deverão ser treinados para o armazenamento, a diluição, o manuseio e a aplicação segura dos produtos de higienização, evitando misturas inadequadas, desperdícios, vazamentos e descartes irregulares. As embalagens e os resíduos desses produtos deverão receber destinação compatível com sua natureza e com as orientações do fabricante.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações poderá gerar peças substituídas, embalagens, componentes elétricos, lâmpadas, pilhas e outros materiais que exijam destinação específica. Esses resíduos deverão ser segregados e encaminhados de acordo com a legislação aplicável, observadas, quando cabíveis, as regras de logística reversa e a devolução aos fabricantes, distribuidores ou pontos de coleta autorizados.

O transporte das refeições e dos insumos também poderá gerar consumo de combustíveis e emissões atmosféricas. A contratada deverá planejar as rotas e os horários de distribuição de forma eficiente, manter os veículos em condições adequadas de funcionamento e evitar deslocamentos desnecessários, sem comprometer a temperatura, a pontualidade e a segurança das refeições.

A fiscalização deverá acompanhar a adoção das medidas ambientais, verificando os procedimentos de consumo de água e energia, a prevenção do desperdício de alimentos, a separação dos resíduos, a destinação do óleo utilizado, o uso dos produtos de higienização e o cumprimento das obrigações relacionadas à manutenção e à destinação dos materiais substituídos.

Dessa forma, os impactos ambientais potenciais associados à contratação poderão ser prevenidos, reduzidos ou controlados mediante planejamento da produção, uso racional dos recursos, manutenção dos equipamentos, redução do desperdício, coleta seletiva, destinação adequada dos resíduos e adoção de práticas compatíveis com a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com fundamento nas análises desenvolvidas neste Estudo Técnico Preliminar, declara-se tecnicamente, operacionalmente, mercadologicamente, economicamente e ambientalmente viável a contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares "Nosso Prato".

A viabilidade técnica foi demonstrada pela possibilidade de definição objetiva dos padrões de desempenho e qualidade, das composições e gramaturas das refeições, dos requisitos nutricionais e sanitários, das condições de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição e das responsabilidades relacionadas à gestão dos estoques, da mão de obra, da higienização e da manutenção dos equipamentos e das instalações.

A solução possui características compatíveis com serviços comuns de alimentação coletiva, cujos requisitos podem ser detalhados no Termo de Referência e submetidos a julgamento objetivo em procedimento licitatório, permitindo a comparação das propostas e a verificação da conformidade da execução.

A viabilidade operacional decorre da adoção de modelo integrado, no qual uma única empresa assumirá a coordenação das atividades materiais, técnicas e logísticas necessárias ao funcionamento do Sistema, abrangendo a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, o planejamento nutricional, o preparo, o acondicionamento, o transporte, a distribuição, a gestão da mão de obra, a higienização, o controle sanitário e a manutenção.

A concentração da responsabilidade operacional em uma única contratada permitirá a padronização dos processos, a coordenação dos estoques, das equipes e da logística, a identificação das responsabilidades, a correção tempestiva de falhas e a redução dos riscos de descontinuidade. Permanecerão sob responsabilidade do Município a gestão da política pública, a definição dos critérios de acesso, a fiscalização contratual, o acompanhamento da execução e o controle dos resultados.

A viabilidade mercadológica foi demonstrada pela identificação de fornecedores atuantes no segmento de alimentação coletiva com potencial capacidade técnica, operacional e logística para compreender, precificar e executar a integralidade dos serviços. A pesquisa direta realizada com 04 (quatro) fornecedores confirmou a existência de mercado apto ao atendimento da solução e a possibilidade de realização de procedimento competitivo.

A viabilidade econômica foi analisada considerando os custos estruturais e permanentes que seriam necessários à execução direta pelo Município, incluindo criação de cargos, realização de concursos públicos, aquisição e manutenção de equipamentos, estrutura logística própria e ampliação da estrutura administrativa e operacional.

Também foram considerados os custos e riscos relacionados à contratação fragmentada, especialmente a multiplicidade de contratos, o aumento das atividades de fiscalização, a sobreposição de responsabilidades, os conflitos entre fornecedores e a maior possibilidade de descontinuidade dos serviços.

A contratação integrada mostrou-se economicamente mais adequada por favorecer a economia de escala na aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, reduzir os custos indiretos de gestão, proporcionar maior previsibilidade financeira e concentrar os custos da operação em preços unitários por refeição.

Os valores estimados foram definidos com base em pesquisa direta com fornecedores especializados e analisados quanto à aderência às especificações, à inclusão dos custos necessários e à compatibilidade com as condições concretas da contratação, conforme quadro comparativo e memória de cálculo integrantes do processo administrativo.

A viabilidade orçamentária decorre da previsão de utilização de recursos consignados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e vinculados às ações da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e do Programa Municipal "Nosso Prato", observadas a Lei Orçamentária Anual e as dotações correspondentes aos exercícios abrangidos pela execução.

A contratação também se mostra ambientalmente viável, desde que observadas as medidas previstas para o uso racional de água, energia e gás, a redução do desperdício de alimentos, a coleta seletiva, a separação dos resíduos orgânicos, a destinação adequada do óleo utilizado, o uso responsável de saneantes e a manutenção eficiente dos equipamentos.

A solução encontra-se alinhada ao planejamento institucional e à necessidade de assegurar a continuidade da política municipal de segurança alimentar e nutricional. A antecipação do procedimento e sua inclusão no PCA do exercício de 2026 mostram-se necessárias para permitir a conclusão da contratação antes do encerramento do contrato vigente e impedir a interrupção do atendimento.

Os riscos técnicos, operacionais, sanitários, trabalhistas, orçamentários e de descontinuidade foram identificados no planejamento e deverão ser tratados mediante fiscalização permanente, controles sanitários e nutricionais, manutenção preventiva, gestão de estoques, equipe mínima, planos de contingência e acompanhamento dos indicadores de desempenho.

Diante do conjunto das análises realizadas, conclui-se que a contratação integrada é adequada e viável para o atendimento da necessidade pública identificada, apresentando condições técnicas, operacionais, mercadológicas, econômicas e administrativas compatíveis com os objetivos da Administração.

Declara-se, portanto, a viabilidade da contratação e recomenda-se o prosseguimento do procedimento, mediante a adoção das providências preparatórias indicadas neste Estudo Técnico Preliminar e a observância das especificações, controles e condições estabelecidos no Termo de Referência.

17. APÊNDICES

Este documento possui apêndices anexos.

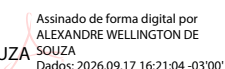
18. RESPONSÁVEIS

Documento assinado digitalmente
 **FABIO JANUARIO GONCALVES DOS SANTOS**
Data: 17/09/2026 17:03:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Fabio Januário Gonçalves dos Santos
Diretor do Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico
Responsável pela Elaboração

Documento assinado digitalmente
 **MARINALDA NAPOLITANO PINTO**
Data: 17/09/2026 16:38:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Marinalda Napolitano Pinto
Chefe de Seção de Segurança Alimentar e Nutricional dos
Restaurantes Populares
Responsável Técnico

ALEXANDRE
WELLINGTON DE SOUZA

Dados: 2026.09.17 16:21:04 -03'00'

Alexandre Wellington de Souza
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural
Ordenador de despesas

APÊNDICE A – Análise dos riscos

A.1. Mapa de risco (Art. 18, inciso X da Lei Federal nº 14.133/2021)

Objeto: Contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, jantar e café da manhã destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, assim como, fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais (em conformidade com Acordo Coletivo) no Município de São Carlos/SP, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

Risco	Dano/Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classificação (P x I)	Ação Preventiva	Ação de Contingência (se o risco ocorrer)
Dimensionamento inadequado da quantidade de refeições	Subdimensionamento poderá comprometer o atendimento; superdimensionamento poderá gerar estimativa incompatível com a demanda e desperdício de recursos públicos.	2	4	Médio	Utilizar histórico de consumo, demanda efetivamente atendida, número de unidades, modalidades de refeições e capacidade operacional na definição dos quantitativos.	Revisar a programação de produção conforme a demanda efetivamente verificada, observados os limites e condições contratuais.
Definição inadequada dos requisitos do serviço	Especificações insuficientes ou excessivas, dificuldade de execução, restrição indevida à competição ou contratação de solução incapaz de atender à necessidade.	2	5	Alto	Definir requisitos objetivos, necessários e proporcionais à natureza e à complexidade do serviço, considerando aspectos operacionais, nutricionais e sanitários.	Promover os ajustes necessários nos documentos de planejamento antes da publicação do edital.
Estimativa de preço incompatível com o mercado	Orçamento superestimado ou subestimado, risco de licitação deserta ou fracassada, contratação antieconômica ou dificuldade de execução.	2	5	Alto	Realizar pesquisa de preços mediante fontes adequadas e compatíveis com as características do objeto, considerando escala e condições de execução.	Revisar a metodologia e os parâmetros utilizados e, se necessário, atualizar a estimativa antes da conclusão da fase preparatória.
Restrição indevida da competitividade	Redução do número de potenciais licitantes, risco de licitação deserta/fracassada ou obtenção de proposta menos vantajosa.	2	5	Alto	Fundamentar tecnicamente as exigências de habilitação e a opção pelo lote único, sem estabelecer requisitos não indispensáveis à execução.	Revisar exigências e promover ajustes nos documentos licitatórios quando identificada restrição não justificada.

Insuficiência de fornecedores aptos à execução integral da solução	Redução da competição ou inviabilidade de contratação de empresa com capacidade operacional compatível com a escala do serviço.	2	4	Médio	Realizar levantamento de mercado e identificar empresas especializadas em alimentação coletiva e operação de serviços em escala compatível com o objeto.	Ampliar a prospecção de mercado e reavaliar requisitos ou estratégia de contratação, caso constatada insuficiência de oferta.
Falha no abastecimento de gêneros alimentícios e insumos	Redução ou interrupção da produção, alteração não planejada do cardápio e risco de descontinuidade do serviço.	3	5	Alto	Exigir planejamento de abastecimento, controle de estoques e manutenção de níveis adequados de segurança para itens essenciais.	Adotar medidas de contingência para recomposição dos estoques e substituição de insumos, quando tecnicamente admissível e contratualmente prevista.
Atraso ou ausência no fornecimento das refeições	Interrupção do atendimento, formação de filas e prejuízo direto à população beneficiária e aos servidores abrangidos.	3	5	Alto	Estabelecer horários, cronogramas, rotinas de produção e distribuição e mecanismos de acompanhamento da execução.	Determinar correção imediata, reorganizar a produção e distribuição e adotar as medidas contratuais cabíveis.
Descumprimento dos padrões nutricionais e do cardápio	Fornecimento de refeições em desacordo com as especificações e comprometimento da adequação nutricional.	2	5	Alto	Estabelecer cardápios, padrões nutricionais, porções, fichas técnicas e critérios objetivos de controle.	Determinar correção ou substituição das refeições desconformes e registrar a ocorrência.
Falhas higiênico-sanitárias na produção, armazenamento ou distribuição	Contaminação dos alimentos, risco à saúde dos usuários e comprometimento da continuidade do serviço.	2	5	Alto	Exigir cumprimento das normas sanitárias, boas práticas, controle de temperatura e armazenamento adequado.	Suspender o fornecimento do alimento desconforme, promover correção imediata e apurar a ocorrência.
Insuficiência ou ausência de mão de obra	Redução da capacidade produtiva, atrasos, sobrecarga das equipes e comprometimento da qualidade do serviço.	3	4	Alto	Dimensionar adequadamente as equipes e estabelecer obrigação de reposição dos profissionais ausentes.	Exigir reposição imediata e reforço das equipes quando necessário, aplicando as medidas contratuais cabíveis.
Falha na manutenção dos equipamentos e instalações	Paralisação ou redução da capacidade produtiva e comprometimento da continuidade do serviço.	3	4	Alto	Estabelecer plano de manutenção preventiva e inspeções periódicas dos equipamentos e instalações.	Providenciar reparo ou substituição e adotar solução operacional provisória para

						evitar interrupção do atendimento.
Falha na logística de transporte e distribuição	Atrasos, perda da qualidade das refeições e comprometimento das condições adequadas de distribuição.	2	5	Alto	Planejar rotas, veículos e horários, observando os requisitos sanitários aplicáveis.	Acionar logística alternativa, reorganizar a distribuição e corrigir imediatamente a falha.
Indisponibilidade de uma ou mais unidades	Redução da capacidade de atendimento e prejuízo à população beneficiária.	2	5	Alto	Estabelecer procedimentos de contingência e alternativas para redistribuição temporária da produção.	Redirecionar a produção para unidades disponíveis e reorganizar o atendimento até a normalização.
Incapacidade econômico-financeira da contratada	Redução da capacidade operacional, inadimplemento de obrigações e risco de interrupção do serviço.	2	5	Alto	Exigir qualificação econômico-financeira compatível e acompanhar a manutenção das condições de habilitação.	Adotar as medidas administrativas e contratuais cabíveis para preservar a continuidade do serviço.
Fiscalização insuficiente da execução contratual	Não identificação tempestiva de irregularidades, perda de controle da execução e eventual pagamento por serviço desconforme.	2	5	Alto	Designar gestor e fiscais, estabelecer rotinas de fiscalização e definir critérios objetivos de acompanhamento e recebimento.	Intensificar a fiscalização, registrar ocorrências e adotar as providências administrativas cabíveis.
Divergência entre refeições fornecidas e quantitativos faturados	Pagamento por quantitativos não executados ou não comprovados.	2	5	Alto	Implantar controles diários de produção, distribuição e atendimento, permitindo confrontar os quantitativos executados e faturados.	Glosar quantitativos não comprovados e corrigir a medição antes do pagamento.
Falha no controle da qualidade das refeições	Manutenção de refeições em desconformidade com padrões nutricionais, sanitários ou quantitativos estabelecidos.	2	5	Alto	Estabelecer procedimentos de inspeção, registros de ocorrências, controle de temperatura, qualidade, porções e composição das refeições.	Determinar correção ou substituição das refeições desconformes e aplicar as medidas administrativas cabíveis.
Falha no acompanhamento das obrigações trabalhistas da contratada	Passivos trabalhistas, paralisações, ausência de trabalhadores e risco de comprometimento da continuidade do serviço.	2	4	Médio	Estabelecer obrigações contratuais e procedimentos de acompanhamento documental nos limites legalmente aplicáveis.	Notificar a contratada, exigir regularização e adotar as providências previstas no contrato e na legislação.

Falha no registro e documentação da execução	Dificuldade de comprovar a adequada execução, fragilidade da fiscalização e prejuízo à rastreabilidade dos atos administrativos.	2	4	Médio	Padronizar registros de fiscalização, medições, ocorrências, recebimentos e demais evidências da execução.	Regularizar os registros, complementar a documentação e promover verificação extraordinária da execução.
Falha no acompanhamento do atendimento aos servidores municipais	Descumprimento do fornecimento de café da manhã previsto aos servidores abrangidos pelo Acordo Coletivo.	2	3	Médio	Estabelecer quantitativos, horários, locais e critérios objetivos de atendimento e conferência.	Regularizar imediatamente o fornecimento e ajustar a programação operacional.

MATRIZ DE RISCO

IMPACTO	Muito alto	5	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto	Alto
	Alto	4	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
	Médio	3	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
	Baixo	2	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto	Alto
	Muito baixo	1	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio	Médio
			1	2	3	4	5	
			Improvável	Pouco provável	Provável	Muito provável	Altamente provável	
			PROBABILIDADE					

A análise da matriz de riscos demonstra que os principais eventos capazes de comprometer o resultado da contratação estão relacionados à **continuidade e regularidade da execução**, especialmente quanto ao abastecimento de gêneros e insumos, fornecimento das refeições, disponibilidade de mão de obra e manutenção dos equipamentos. Esses riscos podem afetar diretamente a capacidade de produção e o atendimento à população, razão pela qual demandam medidas preventivas e ações de resposta previamente estabelecidas.

Na fase de **planejamento**, os riscos concentram-se principalmente no dimensionamento da demanda, na definição dos requisitos da contratação, na estimativa do preço e na preservação da competitividade. A adoção de critérios objetivos, o adequado levantamento da demanda e do mercado e a definição de requisitos compatíveis com a necessidade administrativa constituem medidas essenciais para reduzir a possibilidade de falhas na contratação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Na fase de **controle**, destacam-se os riscos relacionados à fiscalização da execução, à conferência dos quantitativos fornecidos, à qualidade das refeições e ao acompanhamento das obrigações contratuais. A adoção de rotinas formais de fiscalização, registros da execução, controle dos quantitativos e critérios objetivos de medição e recebimento permitirá maior rastreabilidade e identificação tempestiva de eventuais desconformidades.

De modo geral, os riscos identificados são **passíveis de prevenção, controle e mitigação mediante medidas administrativas e operacionais previamente estabelecidas**, não se verificando, a partir da análise realizada, circunstância que inviabilize a contratação. A gestão dos riscos deverá acompanhar as diferentes fases da contratação, com adoção das medidas preventivas e mitigadoras previstas, de modo a assegurar a **continuidade, regularidade, qualidade e segurança do fornecimento das refeições**, em consonância com o art. 18, § 1º, inciso X, e com as diretrizes de gestão de riscos e controle preventivo estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021.

APÊNDICE B – Estimativa do preço de referência

Quant.	U.M.	Descrição do serviço	Star	Bonizzoni	G e F	Valor médio unitário (R\$)	Nº Cotações
			Valor Total (R\$)	Valor Total (R\$)	Valor Total (R\$)		
528000	refeição	Prestação de serviços de fornecimento de refeição pronta individual (do tipo almoço/jantar), em modelo de gestão integral, operando em 05 (cinco) unidades fixas (cozinha de apoio/refeitório) e 01 (um) ponto de distribuição (alimento transportado). Composição da Refeição: 1 tipo de proteína, 1 guarnição, arroz, feijão, 1 tipo de salada, 1 sobremesa (fruta) e 1 copo de suco. Padrão de Qualidade: o preparo deve seguir rigorosamente as normas da ANVISA e o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Custos Inclusos: O valor unitário deve incluir todos os custos diretos e indiretos para a execução, incluindo a logística de transporte para o ponto de distribuição, insumos, mão de obra (nutricionista, cozinheiros, etc.), manutenção de equipamentos, despesas de consumo (gás, etc.), limpeza, controle de pragas, impostos, lucro, além de outros inerentes.	26,58	27,75	30,15	28,160	3
396000	refeição	Prestação de serviços de fornecimento de refeição pronta individual (do tipo café da manhã), em modelo de gestão integral, operando em 03 (três) unidades fixas (cozinha de apoio/refeitório) e 01 (um) ponto de distribuição (alimento transportado). Composição da Refeição: 1 copo de café com leite, pão com presunto e muçarela ou margarina, 1 copo de suco, bolinho sabores ou fruta. Padrão de Qualidade: o preparo deve seguir rigorosamente as normas da ANVISA e o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Custos Inclusos: O valor unitário deve incluir todos os custos diretos e indiretos para a execução, incluindo a logística de transporte para o ponto de distribuição, insumos, mão de obra (nutricionista, cozinheiros, etc.), manutenção de equipamentos, despesas de consumo (gás, etc.), limpeza, controle de pragas, impostos, lucro, além de outros inerentes.	14,22	15,99	17,44	15,883	3
VALOR TOTAL (R\$)			19.665.360,00	20.984.040,00	22.825.440,00		
VALOR TOTAL MÉDIO (R\$)			21.158.280,00				

Foram realizadas pesquisas nas bases públicas disponíveis, incluindo o **Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, bem como buscas por contratações similares. Entretanto, **não foram identificadas contratações com grau de aderência suficiente às características, quantitativos, abrangência, estrutura operacional e condições específicas da presente contratação**, em razão das particularidades do modelo de execução adotado pelo Município de São Carlos/SP.

A ausência de referências comparáveis decorre, especialmente, da combinação de fatores como a quantidade de unidades envolvidas, a estrutura descentralizada de atendimento, a escala estimada de fornecimento, a composição dos serviços, a logística de distribuição e as demais condições operacionais estabelecidas para a execução do objeto, não sendo tecnicamente recomendável utilizar referências sem correspondência suficiente com a contratação pretendida.

Diante da ausência de parâmetros públicos suficientemente aderentes, a pesquisa direta junto a **fornecedores do segmento** constituiu a principal fonte para formação do preço estimado, mediante apresentação das características, quantitativos e condições de execução do objeto, de modo a possibilitar a elaboração de propostas compatíveis com a solução pretendida.

As cotações obtidas foram submetidas à análise quanto à sua **compatibilidade com as especificações, quantitativos, condições de execução e abrangência dos serviços**, considerando-se os valores efetivamente apresentados pelos fornecedores consultados.

As cotações atendem aos requisitos formais estabelecidos no **art. 81 do Decreto Municipal nº 872/2024**, tendo os fornecedores recebido as informações necessárias à adequada precificação do objeto, inclusive quanto à gestão integrada do sistema, às unidades abrangidas, ao quantitativo estimado de refeições e aos custos necessários à execução integral dos serviços.

Dessa forma, diante da inexistência de referências externas suficientemente comparáveis, a estimativa foi formada com base na **pesquisa direta de mercado**, utilizando-se parâmetros obtidos junto a fornecedores aptos a atender às condições específicas da contratação, em observância ao art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e aos princípios do planejamento, motivação, eficiência e economicidade.