



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 08/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria de Cidadania e Desenvolvimento Social

Servidores Responsáveis: Gerlucia Oliveira Freitas Santos (Coordenadora Administrativa e Financeira)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: formações continuadas da equipe técnica, servidores em geral, reuniões, seminários, palestras, festa das crianças, comemoração ao dia do Assistente Social e etc.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:

- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas



normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;

A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

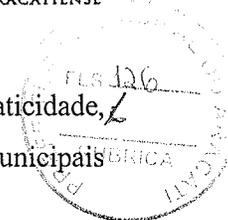
A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self servisse, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta secretaria.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor



planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.



6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores da secretaria de Cidadania e Desenvolvimento Social em ações como: formações da equipe técnica, reuniões, seminários, palestras, festa das crianças, comemoração ao dia do Assistente Social e etc.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

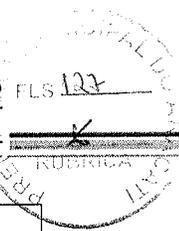
As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. TABELA DAS QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	3.500
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	3.000

2



03	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	2.000
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	3.000
05	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	Serv.	2.000

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

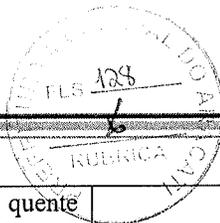
A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos, ações e formações que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=886>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	3.500	R\$ 12,51	R\$ 43.785,00



02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	3.000	R\$ 13,70	R\$ 41.100,00
03	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	2.000	R\$ 21,50	R\$ 43.000,00
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	3.000	R\$ 18,45	R\$ 55.350,00
05	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	Serv.	2.000	R\$ 32,99	R\$ 65.980,00

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ R\$249.215,00 (Duzentos e quarenta e nove mil, duzentos e quinze reais).

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.



Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

12. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
----------------------	------------------	-----------------------------------



Fundo- 0901 08.122.0035.2.056- Gestão e Manutenção da Secretaria de Cidadania e Desenvolvimento Social 08.122.0035.2.057- Realização de Conferencias	150000000- Recursos não vinculado de impostos 1660000000-Transferencia de Recurso do FNAS 1661000000- Transferência Recurso Fundo Estadual Assistência Social	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica 3.3.90.30.07 – Generos de alimentação
Fundo- 0902 08.244.0026.2.064-Bloco da Proteção social Básica- PSB 08.244.0028.2.065- Bloco da Proteção Social Especial- PSE 08.244.0035.2.066- Gestão Descentralizada do Programa Bolsa Família- IGDBF		

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos



desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 09/12/2024

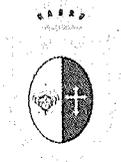
Gerlúcia Oliyeira Freitas Santos
Coordenadora Administrativa Financeira
Requisitante

Autorização do Ordenador de Despesa:

Aracati/Ce, 09/12/2024

Ricardo Alexandre Silva dos Santos

ORDENADOR DE DESPESA DA SECRETARIA DE CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 07/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Instituto de Qualidade do Meio Ambiente de Aracati - IQUAMA

Servidores Responsáveis: Eduardo Victor Soares da Costa (Assessoria Técnica)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta autarquia.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para os servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: fiscalizações no carnaval e diversos eventos que são fiscalizados pelos fiscais desta autarquia.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- O fornecedor deve possuir experiência comprovada na prestação de serviços de fornecimento de lanches e refeições para eventos similares, atestada por referências de clientes anteriores.
- O fornecedor deverá cumprir rigorosamente a entrega dos alimentos. Se houver algum atraso, favor informar com antecedência o motivo do atraso via telefone da pessoa que será responsável pelo recebimento dos alimentos.
- Manter um canal de comunicação eficaz para ajustes, esclarecimentos ou resolução de eventuais problemas durante a prestação do serviço.
- O fornecedor deve comprovar a capacidade logística para atender à demanda de fornecimento de lanches durante o período do Carnaval, considerando a quantidade de fiscais e horários específicos.
- O fornecedor deve priorizar embalagens biodegradáveis e/ou recicláveis, visando a minimização de impactos ambientais.
- As embalagens utilizadas para acondicionar os lanches devem ser adequadas, garantindo a preservação da qualidade dos alimentos, evitando vazamentos e assegurando a praticidade no consumo no local de trabalho.
- O fornecedor deve estar atento aos horários de entregas das refeições.
- O fornecedor deve obedecer às Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) relacionadas à manipulação, transporte e armazenamento de alimentos.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1*: Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffee break e self service
- garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;



- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessária aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches e quitinhas, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches e quitinhas, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta autarquia.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores da secretaria de educação em ações como: formações continuadas, reuniões, seminários, jornada pedagógica, festa dos professores, formaturas e etc.



Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Autarquia em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos e ações que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	700
02	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	200



8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se a DISPENSA: 18.002/2024-DE da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=1043>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	700	R\$ 15,70	R\$ 10.990,00
02	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	200	R\$ 20,10	R\$ 4.020,00

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 15.010,00 (quinze mil e dez reais).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.



10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

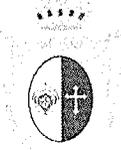
11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

PREVISÃO DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS	
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	18 541 0049 2.131 – Gestão e Manut. do Instituto de Qualidade do Meio Ambiente - IQUAMA
FONTE (S) DE RECURSO (S)	1500000000 - Recursos não vinculados de impostos.
ELEMENTO DE DESPESA	3.3.90.30.00 – Material de Consumo
SUBELEMENTO	3.3.90.30.07 – Gênero de Alimentação

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.



13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Considerando o fornecimento de alimentos, é necessário atentar para possíveis impactos ambientais relacionados à embalagem dos produtos. Para mitigar esses impactos, serão adotadas medidas de descarte correto, nas lixeiras que serão disponibilizadas pela Secretaria de Meio Ambiente em parceria com a Associação de Catadores do Pedregal e Pedra Redonda.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante: Assessoria Técnica

Aracati/CE, 09/12/2024

Eduardo Victor Soares da Costa

Eduardo Victor Soares da Costa
Requisitante



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 017/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria de Segurança Cidadã e Ordem Pública

Servidores Responsáveis: Francisco Aroldo da Costa Júnior (Área Requisitante)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: Carnaval, São João, Feira Gastronômica, Festa Final de Ano, entre outros.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:

- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;



A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta secretaria.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.



Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores da secretaria de segurança em ações como: Carnaval, São João, Feira Gastronômica, Festa Final de Ano, entre outros.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos, ações e outros que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.



ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT
01	LANCHES Tipo I - 1(um) sanduíche do tipo frio contendo queijo, presunto ou sanduíche Natural, 1(um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	6.000
02	REFEIÇÃO EM EMBALAGEM DE ISOPOR (QUENTINHA) COM NO MÍNIMO 600 G Tipo I – arroz branco tipo 1, feijão tipo 1 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	18.000
03	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO SELF SERVICE - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas Cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. Cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas Bebidas: 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de fruta e servido bem gelados. Obs. 1: as carnes devem ser servidas nas seguintes opções: grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs.: 1: copos, talheres e pratos por conta da contratada.	UNID.	4.000
04	Coffee Break - tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100 g de salada de frutas, 150 g de fruta, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60 ml de café, 200 ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta e 150 ml de leite. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	4.000



8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023 SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=886>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	LANCHES Tipo I - 1(um) sanduíche do tipo frio contendo queijo, presunto ou sanduíche Natural, 1(um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	6.000	R\$ 12,51	R\$ 75.060,00
02	REFEIÇÃO EM EMBALAGEM DE ISOPOR (QUENTINHA) COM NO MÍNIMO 600 G Tipo I – arroz branco tipo 1, feijão tipo 1 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	18.000	R\$ 18,40	R\$ 331.200,00
03	SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TIPO SELF SERVICE - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas Cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. Cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas Bebidas: 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de fruta e servido bem gelados. Obs. 1: as carnes devem ser servidas nas seguintes opções: grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs.: 1: copos, talheres e pratos por conta da contratada.	UNID.	4.000	R\$ 32,99	R\$ 131.960,00
04	Coffee Break - tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100 g de salada de frutas, 150 g de fruta, um sanduiche em pão integral c/ requeijão	UNID.	4.000	R\$ 21,50	R\$ 86.000,00



	<p>light e peito de frango, frutas em pedaços, 60 ml de café, 200 ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta e 150 ml de leite.</p> <p>Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada.</p> <p>Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.</p>				
--	---	--	--	--	--

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 624.220,00 (seiscentos e vinte e quatro mil, duzentos e vinte reais).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

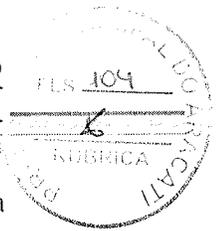
Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.



Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
04 122 0035 2.123 - Gestão e Manut. da Sec. de Segurança Cidadã e Ordem Pública	1500000000 Recursos não vinculados de impostos	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica 3.3.90.39.27 – Fornecimento de alimentação 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.



14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 06/12/2024


Francisco Aroldo da Costa Júnior
Requisitante



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001.27.11/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria Municipal de Esporte e Lazer

Servidores Responsáveis: Laysa Lima da Silva (Área Requisitante)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais e atletas assistidos nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: reunião de servidores, competições realizadas pela secretaria, competições externas eventos esportivos, dentre outras.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:



- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;

A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta secretaria.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle



de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores e atletas da secretaria de esporte e lazer em ações como: reunião de servidores, competições realizadas pela secretaria, competições externas eventos esportivos, dentre outras.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos, ações e formações que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.



LOTE I - AQUISIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	4.000
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	4.000
03	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	10.000

LOTE II - SERVIÇOS

01	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	Serv.	12.000
02	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	5.000



8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=886>

LOTE I - AQUISIÇÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	4.000	R\$ 12,51	RS 50.040,00
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	4.000	R\$ 13,70	RS54.800,00
03	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	10.000	R\$ 18,45	RS 184.500,00
LOTE II - SERVIÇOS					
01	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	Serv.	12.000	R\$ 32,99	RS 395.880,00
02	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	5.000	R\$ 21,50	RS 107.500,00



Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 792.720,00 (setecentos e noventa e dois mil e setecentos e vinte reais).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:



Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
27 122 0035 2.118 – Gestão e Manutenção da Secretaria de Esporte e Lazer.	1500000000 Recursos não vinculados de Impostos	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.30.07 – Gêneros Alimentícios 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica 3.3.90.39.27 – Fornecimento de alimentação

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

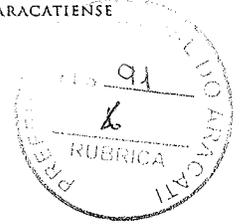


16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 27/11/2024

Laysa Lima da Silva
Requisitante





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001.05.12/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria Municipal de Turismo e Cultura

Servidores Responsáveis: Ithalo Gondim da Silva (Área Requisitante)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações eventos festivos diversos, inclusive turístico e cultural.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:

- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;

A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas



previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffee break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffee break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffee break e self service, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta secretaria.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade,



variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores/colaboradores da secretaria de turismo e cultura em ações como: feiras, festivais, eventos festivos.

Serão adquiridas refeições nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos, ações e outros que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.



ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	2000
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	1000
03	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	2000
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 cariquinho ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	1000
05	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	UNID.	1000

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacao/licita.php?id=886>



ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	2000	R\$ 12,51	R\$ 25.020,00
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	1000	R\$ 13,70	R\$ 13.700,00
03	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	2000	R\$ 21,50	R\$ 43.000,00
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	1000	R\$ 18,45	R\$ 18.450,00
05	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo I, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	UNID.	1000	R\$ 32,99	R\$ 32.990,00
Total					R\$ 133.160,00

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 133.160,00 (centro e trinta e três mil e cento e sessenta reais).



9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

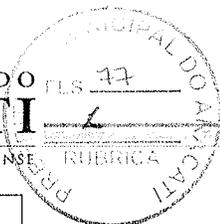
A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:



Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
04 122 0035 2.092 Gestão e Manut.da Secretaria de Turismo e Cultura	1500000000 - Recursos não vinculados	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica 3.3.90.39.27 – Fornecimento de alimentação 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.



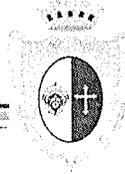
16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 06/12/2024



Ithalô Gondim da Silva
Requisitante



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 015.09.12/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria de Planejamento e Administração

Servidora Responsável: Pedro Henrique Rodrigues Dias- Assessor executivo

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

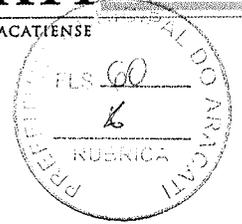
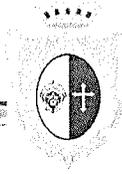
Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: capacitações para servidores, atividades que demandam maior carga horária, dentre outros.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:

Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;

A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

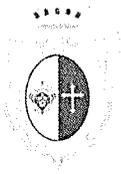
Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas e coffee break que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, e coffee break, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas e coffee break, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações

7



realizadas por esta secretaria.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

Este sistema visa garantir o fornecimento contínuo e regular de refeições e bebidas para os servidores da secretaria, em atividades como treinamentos, reuniões, seminários, eventos internos e outros, que demandam uma carga horária significativa e a presença de profissionais em momentos de capacitação ou execução de tarefas administrativas.

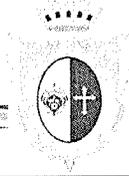
Serão adquiridos refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Lote I - Aquisição



01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	-	350
02	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	-	300
Lote II - Serviço				
01	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	-	250

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos, ações e formações que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=886>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	350	R\$ 12,51	R\$ 4.378,50

2



03	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	250	R\$ 21,50	R\$ 5.375,00
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo 1: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	300	R\$ 18,45	R\$ 5.535,00

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 15.288,50 (quinze mil duzentos e oitenta e oito reais e cinquenta centavos).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na



gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024, haja vista a ausência de obrigatoriedade para entes públicos municipais, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através da dotação orçamentária 0601 Sec. de Planejamento e Administração - 04 122 0035 2.016 – Gestão e Manutenção da Secretaria de Planejamento e Administração- 1500000000 Recursos não vinculados - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo - 3.3.90.39.07- Gêneros de alimentação- 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica- 3.3.90.30.07 –3.3.90.39.27 – Fornecimento de alimentação.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o



Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

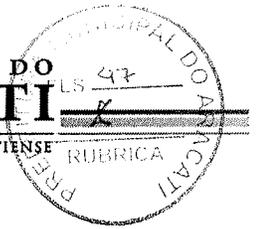
Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 09/12/2024

PEDRO HENRIQUE RODRIGUES DIAS
REQUISITANTE



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001.09.12/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano do Município de Aracati

Servidores Responsáveis: Jéssica Mayara Fernandes Torquato (Área Requisitante)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: manutenção de ruas, manutenção de estradas em interiores, manutenção de prédios públicos em localidades distantes da sede, manutenção de bombas em chafarizes nos interiores, etc.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:

- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;



A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self servisse, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta secretaria.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.



Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores da secretaria de infraestrutura em ações como: manutenção de ruas, manutenção de estradas em interiores, manutenção de prédios públicos em localidades distantes da sede, manutenção de bombas em chafarizes nos interiores, etc.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

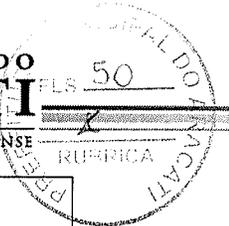
Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos, ações e formações que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT. ANTERIOR	NOVA QNTD. +20%
01	LANCHES TIPO I - 1(UM) SANDUÍCHE DO TIPO FRIO CONTENDO QUEIJO, PRESUNTO OU SANDUÍCHE NATURAL, 1(UM) PEDAÇOS DE BOLO FOFO OU LISO E 1(UM)	UNID.	500	600

JA



	REFRIGERANTE DE 250 ML OU 1(UM) COPO 200 ML DE SUCO POR PESSOA.			
02	LANCHES TIPO II - 01(UM) CACHORRO QUENTE (CONTENDO PÃO, SALSINHA, CARNE E BATATA PALHA), 1(UM) PEDAÇOS DE BOLO FOFO OU LISO E 1(UM) REFRIGERANTE DE 250ML OU 1(UM) COPO 200ML DE SUCO POR PESSOA.	UNID.	400	480
03	REFEIÇÃO EM EMBALAGEM DE ISOPOR (QUENTINHA), COM NO MÍNIMO 600 G TIPO I - ARROZ BRANCO TIPO 1, FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA OU PRETO, MACARRÃO, SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES (BRANCA E VERMELHA) E 1 (UM) REFRIGERANTE DE 250 ML DE OU 1(UM) 200I DE SUCO POR PESSOA.	UNID.	1.200	3480
LOTE 2 – SERVIÇO DE PESSOA JURÍDICA				
01	COFFEE BREAK - TAPIOCA FINA, BOLO FOFO, BOLO MOLE, 100 G DE SALADA DE FRUTAS, 150 G DE FRUTA, UM SANDUICHE EM PÃO INTEGRAL C/ REQUEIJÃO LIGHT E PEITO DE FRANGO, FRUTAS EM PEDAÇOS, 60 ML DE CAFÉ, 200 ML DE SUCO DE FRUTAS A PARTIR DA FRUTA OU DA POLPA DE FRUTA E 150 ML DE LEITE. OBS. 1. COPOS, TALHERES E PRATOS POR CONTA DA CONTRATADA. 2. O QUANTITATIVO ACIMA É PREVISTO PARA CADA PESSOA PRESENTE NO EVENTO.	UNID.	300	360

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=886>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	LANCHES TIPO I - 1(UM) SANDUÍCHE DO TIPO FRIO CONTENDO QUEIJO, PRESUNTO OU SANDUÍCHE NATURAL, 1(UM) PEDAÇOS DE BOLO FOFO OU LISO E 1(UM) REFRIGERANTE DE 250 ML OU 1(UM) COPO 200 ML DE SUCO POR PESSOA.	UNID.	600	R\$ 12,51	R\$ 7.506,00
02	LANCHES TIPO II - 01(UM) CACHORRO QUENTE (CONTENDO PÃO, SALSINHA, CARNE E BATATA PALHA), 1(UM) PEDAÇOS DE BOLO FOFO OU LISO E 1(UM) REFRIGERANTE DE 250ML OU 1(UM) COPO 200ML DE SUCO POR PESSOA.	UNID.	480	R\$ 13,70	R\$ 6.576,00
03	REFEIÇÃO EM EMBALAGEM DE ISOPOR (QUENTINHA), COM NO MÍNIMO 600 G TIPO I - ARROZ BRANCO TIPO 1, FEIJÃO TIPO	UNID.	3.480	R\$ 18,40	R\$ 64.032,00

Handwritten signature



	1 CARIOQUINHA OU PRETO, MACARRÃO, SALADA DE VERDURA CRUA OU COZIDA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES (BRANCA E VERMELHA) E 1 (UM) REFRIGERANTE DE 250 ML DE OU 1(UM) 2001 DE SUCO POR PESSOA.				
LOTE 2 – SERVIÇO DE PESSOA JURÍDICA					
01	COFFEE BREAK - TAPIOCA FINA, BOLO FOFO, BOLO MOLE, 100 G DE SALADA DE FRUTAS, 150 G DE FRUTA, UM SANDUICHE EM PÃO INTEGRAL C/ REQUEIJÃO LIGHT E PEITO DE FRANGO, FRUTAS EM PEDAÇOS, 60 ML DE CAFÉ, 200 ML DE SUCO DE FRUTAS A PARTIR DA FRUTA OU DA POLPA DE FRUTA E 150 ML DE LEITE. OBS. 1. COPOS, TALHERES E PRATOS POR CONTA DA CONTRATADA. 2. O QUANTITATIVO ACIMA É PREVISTO PARA CADA PESSOA PRESENTE NO EVENTO.	UNID.	360	R\$ 21,50	R\$ 7.740,00

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 85.854,00 (oitenta e cinco mil, oito centos e cinquenta e quatro reais).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.



Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
04 122 0035 2.086 – Gestão e Manutenção das Atividades da Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano	1500000000 – Recursos não Vinculados de Impostos	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação 3.3.90.39.27 – Fornecimento de alimentação

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

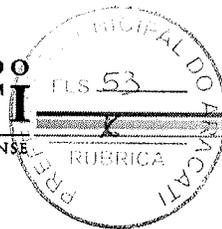
A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.



15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 09/12/2024

Jéssica Mayara Fernandes Torquato
Jéssica Mayara Fernandes Torquato
Requisitante



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 29/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria Municipal de Saúde

Servidores Responsáveis: Mateus Maciel dos Santos Barbosa Setor Financeiro

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: campanhas de vacinação, formações de servidores, reunião dos conselhos de saúde, eventos de promoção de saúde sem falar no carnaval que tem expediente de Platão diferenciado.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:

- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;

A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta secretaria.



Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores da secretaria de educação em ações como: campanhas de vacinação, formações de servidores, reunião dos conselhos de saúde, eventos de promoção de saúde sem falar no carnaval que tem expediente de Platão diferenciado.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

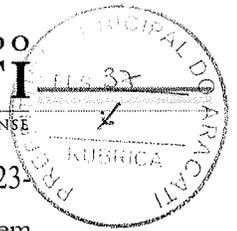
Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também



como base os tipos de eventos, ações e formações que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	7.000
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	7.000
03	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 cariquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	8.000
04	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	Serv.	12.000
05	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	Serv.	12.000

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=886>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	7.000	R\$ 12,51	R\$ 87.570,00
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	7.000	R\$ 13,70	R\$ 95.900,00
03	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	8.000	R\$ 18,45	R\$ 147.600,00
04	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	Serv.	12.000	R\$ 32,99	R\$ 395.880,00
05	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduíche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	Serv.	12.000	R\$ 21,50	R\$ 258.000,00



Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 984.950,00 (novecentos e oitenta e quatro mil novecentos e cinquenta reais).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
----------------------	------------------	-----------------------------------



<p>10 122 0035 2.078 Gestão e Manutenção da Secretaria</p> <p>10 301 0008 2.081 Manutenção e Funcionamento da Atenção Primária à Saúde.</p> <p>10 302 0009 2.082 Manutenção e funcionamento da Atenção Secundária</p> <p>10 304 0011 2.085 Manutenção da Atividades de vigilância Sanitária</p>	<p>1500100200 Receita de Imposto e Trans. – Saúde.</p> <p>1600000000 Transferência SUS - Bloco de Manutenção</p>	<p>3.3.90.30.00 – Material de consumo</p> <p>3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação</p> <p>3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica</p> <p>3.3.90.39.27 – Fornecimento de alimentação</p>
---	--	---

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.



Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

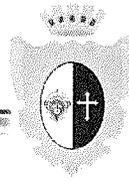
Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante: Setor Financeiro

Aracati/CE, 16/12/2024

Mateus Maciel dos Santos Barbosa
Mateus Maciel dos Santos Barbosa
Setor Financeiro



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001.09.12/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Gabinete do Prefeito

Servidores Responsáveis: Irma Silva dos Santos (Área Requisitante)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações, reuniões, eventos, palestras, treinamentos dentre outros realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

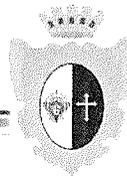
O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem reuniões, eventos, treinamentos, palestras e etc.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:

- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;



A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

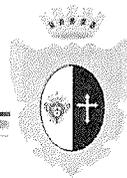
Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffee break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffee break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffee break e self service, se dá pelas razões de que a secretaria não dispõe de uma cozinha adequada e nem de funcionários aptos a desempenhar as funções de cozinheiro e por se tratar de eventos que acontecem em determinadas datas, não se tratando de refeições servidas diariamente.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.



Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades em ações como: reuniões, treinamentos, palestras e demais eventos promovidos pela secretaria.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

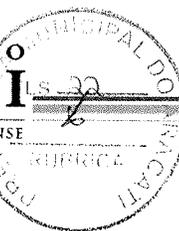
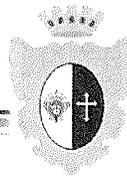
Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduiche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	800
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	800

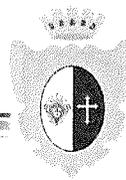


03	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	1.000
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	1.000
05	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo I, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	Serv.	600

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaoalista.php?id=886>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	800	R\$ 12,51	R\$ 10.008,00
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	800	R\$ 13,70	R\$ 10.960,00



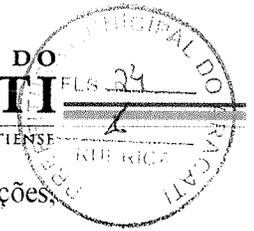
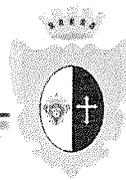
03	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	1.000	R\$ 21,50	R\$ 21.500,00
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 cariouquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	1.000	R\$ 18,45	R\$ 18.450,00
05	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo I, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.	Serv.	600	R\$ 32,99	R\$ 19.794,00

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 80.712,00 oitenta mil e setecentos e doze reais).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.



Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

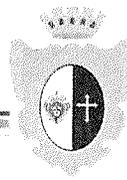
Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
0201 04 122 0035 2003 Manutenção das Atividades do Gabinete do Prefeito.	1500000000 Recursos Não Vinculados de Impostos	3.3.90.30.00
		Material de Consumo
		3.3.90.30.07
		Gêneros de Alimentação
		3.3.90.39.00
		Outros Serv. de Terc. Pessoa Jurídica
		3.3.90.39.27
		Fornecimento de Alimentação



12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

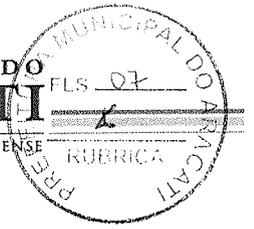
16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 09/12/2024

Irma Silva dos Santos

Irma Silva dos Santos
Requisitante



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001.28.11/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria Municipal de Educação

Servidores Responsáveis: Francisco Ednardo Angelino (Área Requisitante)

Alesse Sabrina Silva (Área técnica)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: formações continuadas de professores, servidores em geral, reuniões, seminários, jornada pedagógica, festa dos professores, formaturas e etc.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:



- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores:

A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

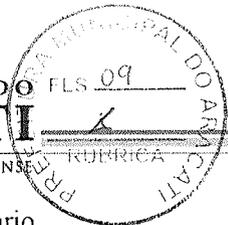
Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self servisse, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta secretaria.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle



de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores da secretaria de educação em ações como: formações continuadas, reuniões, seminários, jornada pedagógica, festa dos professores, formaturas e etc.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

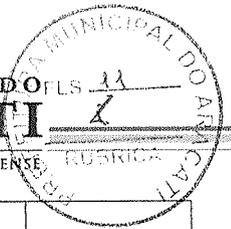
Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos, ações e formações que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.



8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=886>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	7.000	R\$ 12,51	R\$ 87.570,00
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	7.000	R\$ 13,70	R\$ 95.900,00
03	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	12.000	R\$ 21,50	R\$ 258.000,00
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 cariquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	8.000	R\$ 18,45	R\$ 147.600,00
05	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo I, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a	Serv.	12.000	R\$ 32,99	R\$ 395.880,00



	<p>partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.</p>				
--	--	--	--	--	--

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 984.950,00 (novecentos e oitenta e quatro mil novecentos e cinquenta reais).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.



11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
12 361 0020 2044 – Coordenação e manutenção da rede de ensino fundamental – FUNDEB 30%	1540000000 – Transferências do FUNDEB – Impostos	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.30.07 - Gêneros alimentícios
12 361 0021 2047 – Manutenção das atividades da educação infantil CRECHES – FUNDEB 30%	1542000000 – Transferências do FUNDEB - VAAT	3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica 3.3.90.39.27 – Fornecimento de alimentação

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 28/11/2024

Francisco Ednardo Angelino
Requisitante

Área Técnica:

Aracati/CE, 28/11/2024

Alesse Sabrina Silva
Área técnica



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001.28.11/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Secretaria Municipal de Educação

Servidores Responsáveis: Francisco Ednardo Angelino (Área Requisitante)

Alesse Sabrina Silva (Área técnica)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta secretaria.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais nas atividades, ações e eventos realizados por este órgão, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

O fornecimento de refeições prontas se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores de forma prática e satisfatória. Dentre as ações desenvolvidas se tem: formações continuadas de professores, servidores em geral, reuniões, seminários, jornada pedagógica, festa dos professores, formaturas e etc.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:



- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;

A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Secretaria, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self service, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffe break e self servisse, se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades e ações realizadas por esta secretaria.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle



de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta secretaria.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores da secretaria de educação em ações como: formações continuadas, reuniões, seminários, jornada pedagógica, festa dos professores, formaturas e etc.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Secretaria em seus expedientes.

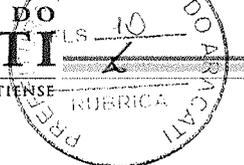
As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas a este órgão, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento das atividades.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise dos contratos anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão, tendo também como base os tipos de eventos, ações e formações que serão realizadas nos próximos exercícios 2025/2026.



8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.002/2023-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaolista.php?id=886>

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Lanches: Tipo I – 01 (um) sanduíche do tipo hambúrguer contendo queijo, presunto e carne, 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1 (um) refrigerante de 350 ml ou 1(um) copo 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	7.000	R\$ 12,51	R\$ 87.570,00
02	LANCHES: Tipo II – 01 (um) cachorro quente (contendo pão, salsinha, carne e batata palha), 1 (um) pedaços de bolo fofo ou liso e 1(um) refrigerante de 250ml ou 1(um) copo 200ml de suco por pessoa.	UNID.	7.000	R\$ 13,70	R\$ 95.900,00
03	Coffee Break: salgadinhos variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduíche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	UNID.	12.000	R\$ 21,50	R\$ 258.000,00
04	Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 cariquinho ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UNID.	8.000	R\$ 18,45	R\$ 147.600,00
05	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo I, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a	Serv.	12.000	R\$ 32,99	R\$ 395.880,00



<p>partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs: 1 as carnes devem ser servidas nas seguintes opções grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs: 2 copos talheres e pratos por conta da contratada.</p>				
--	--	--	--	--

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ 984.950,00 (novecentos e oitenta e quatro mil novecentos e cinquenta reais).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII apresenta as justificativas para o parcelamento ou não da solução.

A Aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Em todos exercícios anteriores de compras de fornecimento de alimentação, foi realizado por lote.

Portanto, a solução será parcelada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.



11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A administração pública municipal não possui Plano de Contratação Anual para o exercício de 2024/2025, haja vista a ausência de obrigatoriedade, todavia há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
12 361 0020 2044 – Coordenação e manutenção da rede de ensino fundamental – FUNDEB 30%	1540000000 – Transferências do FUNDEB – Impostos	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.30.07 - Gêneros alimentícios
12 361 0021 2047 – Manutenção das atividades da educação infantil CRECHES – FUNDEB 30%	1542000000 – Transferências do FUNDEB - VAAT	3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa jurídica 3.3.90.39.27 – Fornecimento de alimentação

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

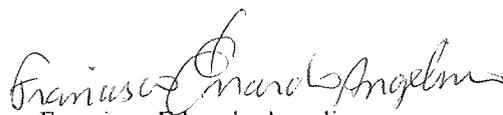
Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da secretaria em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 28/11/2024


Francisco Ednardo Angelino
Requisitante

Área Técnica:

Aracati/CE, 28/11/2024


Alesse Sabrina Silva
Área técnica