

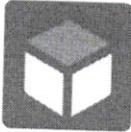


## Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo Nº 2025.04.22.1



Unidade responsável  
**Secretaria de Educação**  
Prefeitura Municipal de Araripe



Data  
**30/04/2025**



Responsável  
**Comissão De Planejamento**

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Administração do Município de Araripe necessita de serviços de buffet, café da manhã e lanches destinados às diversas secretarias municipais para garantir conforto aos participantes dos eventos, motivo pelo qual faz-se mister a contratação de empresa especializada no fornecimento. O processo administrativo nº 2025.04.22.1 consolida os Documentos de Formalização da Demanda, evidenciando o interesse público para atender às necessidades institucionais e comunitárias. Os resultados pretendidos com a contratação incluem a garantia de continuidade e qualidade dos serviços de alimentação prestados aos servidores e visitantes das várias secretarias municipais, especialmente durante os intervalos dos eventos realizados. Este objetivo é alinhado aos instrumentos de planejamento estratégico da Administração, como a modernização e melhoria do desempenho das atividades administrativas. A operação eficiente dos serviços de buffet, café da manhã e lanches reflete diretamente na capacidade do Município de Araripe de atender ao público e assegurar o bom funcionamento das suas atividades institucionais. A contratação de uma empresa especializada é imprescindível para resolver o problema identificado e alcançar os objetivos institucionais delineados no processo administrativo consolidado. Essa medida está de acordo com os princípios da Lei nº 14.133/2021, particularmente os princípios de eficiência, economicidade, e de atendimento ao interesse público, como preconizado nos arts. 5º, 6º, 11 e 18, § 2º.

### 2. ÁREA REQUISITANTE



Área requisitante	Responsável
Sec de Educ, Cult e Tec da Infor-SECULTI	LUIZA DOS SANTOS PEREIRA
Secretaria de Saude	SAUL ARAÚJO SILVA
Sec do Trabalho e Desenv Social-STDS	SUIANE SOARES VIANA
Sec de Gestao Administ e Financ-SEGAF	Rozangela Maria da Silva
Sec de Esporte e Juventude-SEJU	Rozangela Maria da Silva
Sec de Infraestrutura e Serv Urban-SEISU	Rozangela Maria da Silva

### 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A necessidade da contratação de serviços especializados de buffet, café da manhã e lanches para atender as diversas secretarias do município de Araripe/CE, conforme identificado pela área requisitante, advém da demanda contínua e operacional das secretarias municipais que requerem suporte alimentício adequado em eventos oficiais e institucionais. Tais demandas são essenciais para a manutenção de um ambiente de trabalho produtivo e para a realização de atividades que promovem o interesse público, reforçando indicadores de participação e envolvimento social.

Os padrões mínimos de qualidade e desempenho dos serviços incluem a entrega de alimentos de alta qualidade, variedade adaptada às necessidades nutricionais e culturais do público alvo e cumprimento estrito de normas de segurança alimentar. Esses requisitos são justificados pela necessidade de garantir a satisfação e bem-estar dos participantes, minimizando riscos sanitários e fortalecendo a imagem institucional, em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que destaca os princípios da eficiência e planejamento.

O catálogo eletrônico de padronização não oferece itens diretamente compatíveis com as especificidades da presente contratação, dada a necessidade particular de personalização dos serviços e adaptação a eventos variáveis, não permitindo uma padronização geral sem comprometer a qualidade e adequação. A vedação a marcas ou modelos específicos é mantida, salvo quando características técnicas essenciais forem comprovadamente necessárias para atender aos requisitos de desempenho, sem direcionamento inadequado.

O objeto da contratação não se enquadra como bem de luxo, seguindo o art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 10.818/2021, dado que visa o atendimento de necessidades administrativas funcionais, não sujeitas a excessos.

### 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é crucial para o planejamento da contratação do objeto descrito na "Descrição da Necessidade da Contratação", visando prevenir práticas antieconômicas e embasar a solução contratual, alinhado aos princípios dos arts. 5º e 11, de forma neutra e



sistemática.

A natureza do objeto a ser contratado, conforme identificado nas seções correspondentes, é a prestação de serviços de buffet, café da manhã e lanches. Este serviço será utilizado para atender as diversas secretarias do município de Araripe/CE.

Durante a pesquisa de mercado, foram consultados três fornecedores especializados na prestação dos serviços descritos. As faixas de preços variaram entre os valores médios de mercado, com requisitos de qualidade e prazo de execução condizentes com as necessidades da Administração, sem a identificação direta das empresas consultadas. Além disso, foram verificadas contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, o que ofereceu uma visão abrangente dos valores e modelos de contratação vigentes.

Na comparação das alternativas, foram avaliados o desenvolvimento interno dos serviços versus a terceirização completa por empresas especializadas. A análise criteriosa considerou aspectos técnicos, como a qualidade dos serviços oferecidos, e econômicos, como o custo total de operação. A terceirização demonstrou-se mais vantajosa, viabilizando uma solução operacional mais eficiente, com benefícios de escalabilidade e flexibilidade para a Administração.

A alternativa de terceirização foi justificada por sua eficiência operacional, economicidade e alinhamento com os objetivos estratégicos do município. Foi considerada a solução mais viável, dado o custo total de propriedade mais baixo, a disponibilidade imediata no mercado e a capacidade de atender a demanda das secretarias de forma eficaz, garantindo qualidade e continuidade dos serviços ofertados.

Recomenda-se a abordagem de terceirização para a prestação dos serviços de buffet, café da manhã e lanches, assegurando competitividade e transparência conforme os arts. 5º e 11, garantindo o melhor custo-benefício e cumprimento dos resultados pretendidos, sem antecipar a modalidade de licitação.

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para atender à necessidade identificada no processo administrativo N° 2025.04.22.1 consiste na contratação de uma empresa especializada na prestação de serviços de buffet, café da manhã e lanches para as diversas secretarias do Município de Araripe/CE. Esta solução abrange o fornecimento de alimentos, a preparação e a distribuição dos mesmos, assegurando que as exigências nutricionais e de qualidade sejam cumpridas, de acordo com os requisitos estabelecidos pela administração.

Os serviços de buffet incluirão a oferta de refeições diversificadas, com cardápios que atendam às necessidades específicas de cada secretaria, garantindo opções balanceadas e nutritivas. Os cafés da manhã e lanches seguirão padrões de qualidade que assegurem frescor e higiene, com inserção de alimentos que promovam saúde e bem-estar. A empresa contratada será responsável pelo suprimento de todos os itens alimentares, utensílios e mão de obra necessária para a execução dos serviços nos



locais designados.

A escolha desta solução se baseia em levantamentos de mercado que confirmam a capacidade de fornecedores locais e regionais para atender a demanda de forma eficiente, garantindo economicidade e alinhamento aos interesses públicos. A contratação pelo critério de apuração por lote possibilitará a obtenção de preços mais competitivos e a avaliação da proposta mais vantajosa para a administração.

Conclui-se que a solução proposta atende integralmente às necessidades identificadas, proporcionando a alimentação adequada para os eventos e atividades das secretarias, alinhada aos princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à eficiência, economicidade e interesse público. Esta solução é tecnicamente adequada e justificada, representando a alternativa mais viável e compatível com a realidade do mercado analisado no ETP.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	REFEIÇÃO TIPO 03 – QUENTINHA DE ARROZ, FEIJÃO (MULATINHO OU CORDA), MACARRÃO OU BAIÃO (CREMOSO, DE FEIJÃO VERDE OU FAVA), 1 CARNE BRANCA (FILÉ DE PEIXE E/OU PANQUECA DE FRANGO E/OU PICADINHO DE FRANGO COM LEGUMES E/OU OUTRO) E 1 CARNE VERMELHA (CARNE ASSADA DE BOI E/OU PORCO E/OU FRANGO E/OU BIFE ACEBOLADO OU DE PANELA E/OU OUTRO), 2 TIPOS DE SALADA (SALADA DE REPOLHO REFOGADO COM CENOURA RALADA E SALADA DE ALFACE COM TOMATE E CEBOLA) FAROFA DE DIFERENTES SABORES, ACOMPANHADO DE 2 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS (ABACAXI, MARACUJÁ, GOIABA OU LIMÃO) E OU REFRIGERANTE (PADRÃO DE QUALIDADE: COCA-COLA, FANTA LARANJA, CAJUÍNA (SÃO GERALDO) OU GUARANÁ ANTÁRTICA), 01 SOBREMESA, ALÉM DOS TALHERES DESCARTÁVEIS.	3.800,000	Unidade
2	LANCHE PRONTO TIPO PIZZA 8 FATIAS - SABOR FRANGO COM CATUPIRY, COM MILHO VERDE, AZEITONAS, ERVILHA, CEBOLA, TOMATE E ORÉGANO ACOMPANHADO DE 1 COPO OE REFRIGERANTE.	3.100,000	Unidade
3	LANCHE PRONTO TIPO HAMBURGUER – COM PÃO, MAIONESE, CARNE DE HAMBURGUER, BACON, PRESUNTO, QUEIJO, ALFACE, TOMATE E MILHO VERDE.	3.500,000	Unidade
4	LANCHE PRONTO TIPO ESFIRRA ABERTA – SABOR FRANGO COM PATUPIRY, ACOMPANHADO DE UM COPO DE REFRIGERANTE.	5.500,000	Unidade
5	COQUETEL – SUCO DE FRUTA (03 TIPOS), REFRIGERANTE (NORMAL E DIET – 2 TIPOS) ÁGUA, COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (02 DOIS), SALGADOS VARIADOS (ATÉ 10 UND POR PESSOA). INCLUINDO TODO O MATERIAL PARA SERVIR COMO: TAÇAS, COPOS, TALHERES, PRATOS E ETC.	1.550,000	Unidade
6	BOLOS RECHEADOS PREÇO POR KILO GRAMAS - (1 RECHEIO) E CONFEITADO (SABORES DIVERSOS), MASSA BRANCA E CHOCOLATE.	190,000	Quilograma



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
7	COFFE BREAK 2- BOLOS 3 (TRÊS) TIPO, TORTA SALGADA. DE 40GR A 60GR POR PESSOA, 1 (UM) PÃO (FORMA E PÃO DE SAL) POR PESSOA, SALGADOS 3 (TRÊS) TIPOS, MINI PÃES DE QUEIJO, FRIOS (QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO), MINI SANDUÍCHES TIPO MISTO, AÇÚCAR E ADOÇANTE EM SACHÊ, 2 TIPOS FRUTAS, CAFÉ ADOÇADO, CAFÉ SEM AÇÚCAR, CHÁ ADOÇADO, LEITE E CHOCOLATE, TAPIOCA COM FRANGO DESFIADO, ÁGUA MINERAL, SUCOS DE FRUTAS NATURAIS SABORES VARIADOS E REFRIGERANTE. INCLUSO TODO O MATERIAL NECESSÁRIO PARA O DESEMPENHO DO TRABALHO TAIS COMO: TIGELAS, TRAVESSAS, COCHAS, PRATOS, TAÇAS, TALHERES, ETC, BEM COMO MESA SERVIÇO, TOALHA PARA EXPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	2.700,000	Unidade
8	BUFFET -ALMOÇO OU JANTAR - BEBIDAS: AGUA MINERAL, ( 01 UND DE 500ML POR PESSOA), REFRIGERANTE ( 01 UND DE 290 ML POR PESSOA), E SUCO DA FRUTAS NATURAIS (01 UND DE 300 ML POR PESSOA), COMIDA: 01 TIPO DE CARNE BRANCO E 03 TIPOS DE GUARNIÇÕES ( ENTRE ARROZ, MASSAS E LEGUMES, ETC), 02 TIPOS DE SALADA ( FOLHA E LEGUMES VARIADOS), 02 TIPOS DE FRUTAS, INCLUINDO TODOS O MATERIAL NECESSÁRIO PARA O DESEMPENHO DO TRABALHO TAIS COMO: TIGELAS, TRAVESSAS, COCHAS, PRATOS, TAÇAS, TALHERES, ETC, BEM COMO MESAS, CADEIRAS, TOALHAS, CAPAS, ARRANJOS, ETC, PODE SER PARA ALMOÇO E JANTAR.	7.000,000	Unidade

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	REFEIÇÃO TIPO 03 – QUENTINHA DE ARROZ, FEIJÃO (MULATINHO OU CORDA), MACARRÃO OU BAIÃO (CREMOSO, DE FEIJÃO VERDE OU FAVA), 1 CARNE BRANCA (FILÉ DE PEIXE E/OU PANQUECA DE FRANGO E/OU PICADINHO DE FRANGO COM LEGUMES E/OU OUTRO) E 1 CARNE VERMELHA (CARNE ASSADA DE BOI E/OU PORCO E/OU FRANGO E/OU BIFE ACEBOLADO OU DE PANELA E/OU OUTRO), 2 TIPOS DE SALADA (SALADA DE REPOLHO REFOGADO COM CENOURA RALADA E SALADA DE ALFACE COM TOMATE E CEBOLA) FAROFA DE DIFERENTES SABORES, ACOMPANHADO DE 2 TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS (ABACAXI, MARACUJÁ, GOIABA OU LIMÃO) E OU REFRIGERANTE (PADRÃO DE QUALIDADE: COCA-COLA, FANTA LARANJA, CAJUÍNA (SÃO GERALDO) OU GUARANÁ ANTÁRTICA), 01 SOBREMESA, ALÉM DOS TALHERES DESCARTÁVEIS.	3.800,000	Unidade	29,54	112.252,00
2	LANCHE PRONTO TIPO PIZZA 8 FATIAS - SABOR FRANGO COM CATUPIRY, COM MILHO VERDE, AZEITONAS, ERVILHA, CEBOLA, TOMATE E ORÉGANO ACOMPANHADO DE 1 COPO OE REFRIGERANTE.	3.100,000	Unidade	32,50	100.750,00



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



200

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
3	LANCHE PRONTO TIPO HAMBURGUER – COM PÃO, MAIONESE, CARNE DE HAMBURGUER, BACON, PRESUNTO, QUEIJO, ALFACE, TOMATE E MILHO VERDE.	3.500,000	Unidade	21,33	74.655,00
4	LANCHE PRONTO TIPO ESFIRRA ABERTA – SABOR FRANGO COM PATUPIRY, ACOMPANHADO DE UM COPO DE REFRIGERANTE.	5.500,000	Unidade	8,33	45.815,00
5	COQUETEL – SUCO DE FRUTA (03 TIPOS), REFRIGERANTE (NORMAL E DIET – 2 TIPOS) ÁGUA, COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (02 DOIS), SALGADOS VARIADOS (ATÉ 10 UND POR PESSOA). INCLUINDO TODO O MATERIAL PARA SERVIR COMO: TAÇAS, COPOS, TALHERES, PRATOS E ETC.	1.550,000	Unidade	27,53	42.671,50
6	BOLOS RECHEADOS PREÇO POR KILO GRAMAS - (1 RECHEIO) E CONFEITADO (SABORES DIVERSOS), MASSA BRANCA E CHOCOLATE.	190,000	Quilograma	121,00	22.990,00
7	COFFE BREAK 2- BOLOS 3 (TRÊS) TIPO, TORTA SALGADA. DE 40GR A 60GR POR PESSOA, 1 (UM) PÃO (FORMA E PÃO DE SAL) POR PESSOA, SALGADOS 3 (TRÊS) TIPOS, MINI PÃES DE QUEIJO, FRIOS (QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO), MINI SANDUÍCHES TIPO MISTO, AÇÚCAR E ADOÇANTE EM SACHÊ, 2 TIPOS FRUTAS, CAFÉ ADOÇADO, CAFÉ SEM AÇÚCAR, CHÁ ADOÇADO, LEITE E CHOCOLATE, TAPIOCA COM FRANGO DESFIADO, ÁGUA MINERAL, SUCOS DE FRUTAS NATURAIS SABORES VARIADOS E REFRIGERANTE. INCLUSO TODO O MATERIAL NECESSÁRIO PARA O DESEMPENHO DO TRABALHO TAIS COMO: TIGELAS, TRAVESSAS, COCHAS, PRATOS, TAÇAS, TALHERES, ETC, BEM COMO MESA SERVIÇO, TOALHA PARA EXPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.	2.700,000	Unidade	28,33	76.491,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
8	BUFFET -ALMOÇO OU JANTAR - BEBIDAS: AGUA MINERAL, ( 01 UND DE 500ML POR PESSOA), REFRIGERANTE ( 01 UND DE 290 ML POR PESSOA), E SUCO DA FRUTAS NATURAIS (01 UND DE 300 ML POR PESSOA), COMIDA: 01 TIPO DE CARNE BRANCO E 03 TIPOS DE GUARNIÇÕES ( ENTRE ARROZ, MASSAS E LEGUMES, ETC), 02 TIPOS DE SALADA ( FOLHA E LEGUMES VARIADOS), 02 TIPOS DE FRUTAS, INCLUINDO TODOS O MATERIAL NECESSÁRIO PARA O DESEMPENHO DO TRABALHO TAIS COMO: TIGELAS, TRAVESSAS, COCHAS, PRATOS, TAÇAS, TALHERES, ETC, BEM COMO MESAS, CADEIRAS, TOALHAS, CAPAS, ARRANJOS, ETC, PODE SER PARA ALMOÇO E JANTAR.	7.000,000	Unidade	35,43	248.010,00

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 723.634,50 (setecentos e vinte e três mil, seiscentos e trinta e quatro reais e cinquenta centavos)

## 8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do objeto, conforme art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, visa ampliar a competitividade, sendo este um dos objetivos do processo licitatório (art. 11) e deve ser promovido quando viável e vantajoso para a Administração. A análise é obrigatória no ETP conforme art. 18, §2º. Neste contexto, a divisão por itens, lotes ou etapas deve ser tecnicamente possível, levando em consideração a 'Solução como um Todo' (Seção 4) e os critérios de eficiência e economicidade destacados no art. 5º. Após análise inicial, verifica-se a viabilidade da divisão com base nas características operacionais e logísticas descritas, buscando maximizar o retorno para a Administração Pública.

Em termos de possibilidade de parcelamento, o objeto se presta à divisão por itens ou lotes, conforme a orientação do processo administrativo que sugere a contratação por lote. O mercado dispõe de fornecedores especializados para diferentes partes do objeto, o que potencializa a competitividade conforme o art. 11. O parcelamento facilita o aproveitamento do mercado local e pode gerar ganhos logísticos, como indicado na pesquisa de mercado realizada e nas demandas dos setores requisitantes. Ademais, a adequação dos requisitos de habilitação proporcional às partes do objeto incentiva uma concorrência justa e ampla.

Apesar da viabilidade do parcelamento, a execução integral demonstra ser mais vantajosa conforme art. 40, §3º. A consolidação do objeto assegura economia de escala e promove uma gestão contratual mais eficiente, preservando a funcionalidade de um sistema único e integrado, além de atender à padronização. Essa abordagem também reduz riscos à integridade técnica e à responsabilidade administrativa, especialmente



relevante em casos de serviços associados, promovendo segurança jurídica e operacional.

Na análise dos impactos na gestão e fiscalização, a decisão pela execução consolidada simplificaria a gestão contratual e a responsabilidade técnica, otimizando a eficiência administrativa. Embora o parcelamento pudesse agilizar o acompanhamento de entregas descentralizadas, elevaria a complexidade administrativa e exigiria maior capacidade organizacional para gerenciar múltiplos contratos, em detrimento dos princípios de eficiência do art. 5º.

Conclui-se que a execução integral é a alternativa mais vantajosa para a Administração, em alinhamento aos 'Resultados Pretendidos' (Seção 10), garantindo maior economicidade e competitividade conforme os arts. 5º e 11. Essa escolha respeita os critérios do art. 40, justificando não só pela viabilidade técnica e econômica, mas também pela adequação ao planejamento estratégico da Administração, evitando potenciais glosas ou apontamentos de controle.

## 9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação em questão, relativa à prestação de serviços de buffet, café da manhã e lanches, conforme identificado na 'Descrição da Necessidade da Contratação', busca atender diversas secretarias do Município de Araripe/CE. Mesmo frente à ausência de previsão no Plano de Contratação Anual (PCA), conforme demonstrado no processo administrativo, há uma justificativa plausível relacionada a demandas imprevistas e emergenciais próprias à dinâmica de gestão municipal. Assim, embora este processo não conste previamente no PCA, a sua necessidade emergencial e não prevista justifica a sua execução neste momento.

A correção desse desalinhamento será tratada por meio da inclusão da contratação na próxima revisão do PCA, fortalecendo a gestão de riscos e assegurando que futuras demandas sejam contempladas dentro do planejamento adequado, conforme disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. As medidas adotadas evidenciam o compromisso da administração com os princípios de eficiência, economicidade e interesse público, contribuindo efetivamente para os objetivos estabelecidos pelo art. 11 da mesma lei, ao almejar resultados vantajosos para a administração, embasados na adequada identificação do mercado e na estimativa precisa de quantidades a serem contratadas.

Portanto, apesar do alinhamento parcial devido à ausência inicial no PCA, a implementação de ações corretivas visa não só à regularização administrativa, mas também à garantia da transparência no planejamento e à competitividade na execução contratual, subordinando-se aos 'Resultados Pretendidos' por esta contratação e assegurando, dessa forma, o atendimento eficaz às necessidades do município.

## 10. RESULTADOS PRETENDIDOS



Os benefícios diretos esperados da contratação do serviço de buffet, café da manhã e lanches para as diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Araripe/CE incluem a maximização da eficiência e a otimização dos recursos institucionais, em conformidade com os princípios de planejamento, eficiência e economicidade estabelecidos nos arts. 5º e 18, §1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021. Fundamentando-se na necessidade pública detalhada na 'Descrição da Necessidade da Contratação', a solução escolhida visa atender as expectativas administrativas com eficiência, servindo como base para o termo de referência conforme art. 6º, inciso XXIII, e para a futura avaliação da contratação.

Entre os principais resultados esperados está a redução de custos operacionais através da consolidação de serviços alimentares em um único fornecedor especializado, o que deve garantir ganhos de escala e possibilitar uma economia financeira considerável conforme demonstrado na pesquisa de mercado. A escolha da solução proposta tem o potencial de aumentar a eficiência operacional das secretarias ao reduzir as horas de trabalho alocadas para administração e execução de múltiplos contratos de menor escala. A diminuição de retrabalho será alcançada pela padronização dos serviços prestados e pela potencial redução de questões de qualidade ou ajustes imprevistos.

Do ponto de vista dos recursos humanos, a contratação centralizada permitirá uma melhor racionalização das tarefas e otimização dos quadros funcionais, possibilitando a alocação de pessoal para atividades mais estratégicas e críticas dentro das secretarias. Quanto aos recursos materiais, espera-se menor desperdício e subutilização dos insumos derivados do fornecimento contínuo e consistente de produtos alimentícios de alta qualidade, como demonstrado nas melhores práticas observadas no levantamento de mercado.

Para garantir que os resultados pretendidos sejam alcançados, será implementado um Instrumento de Medição de Resultados (IMR) que permita o acompanhamento contínuo e a medição dos benefícios previstos, tais como percentagens de economia e a redução das horas de trabalho necessárias para a coordenação das demandas alimentares. Tais indicadores servirão para comprovar os ganhos estimados e embasar o relatório final da contratação, fomentando a eficiência e o melhor uso dos recursos públicos, alinhando-se aos objetivos institucionais e ao art. 11, com justificativa técnica fundamentada caso a natureza exploratória da demanda impeça previsões exatas.

## 11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato, conforme art. 18, §1º, inciso X, serão essenciais ao ciclo de planejamento e governança da contratação, assegurando sua execução eficiente e a consecução dos objetivos de resultados pretendidos, mitigando riscos e promovendo o interesse público, com base em descrição da necessidade da contratação. Essas medidas integrarão o planejamento e articularão com a definição da solução e o modelo de execução contratual. Os ajustes físicos, tecnológicos ou organizacionais necessários ao ambiente onde o objeto será executado, como instalação de infraestrutura ou adequação de espaço físico, serão descritos, justificando sua relevância para viabilizar os benefícios esperados. Essas providências serão organizadas em um cronograma detalhado, especificando ações, responsáveis e prazos, a ser anexado ao ETP, seguindo a ABNT (NBR 14724:2011),



destacando que a ausência desses ajustes poderá comprometer a execução, como riscos à segurança operacional ou instalação de equipamentos. A capacitação dos agentes públicos para gestão e fiscalização do contrato será abordada, justificando tecnicamente como o treinamento, por exemplo, uso de ferramentas e boas práticas, assegurará os resultados previstos, segmentada por perfis como gestor, fiscais e técnicos, conforme a complexidade da execução, subentendendo a metodologia e, se aplicável, utilizando listas ou cronogramas conforme ABNT (NBR 14724:2011). Essas providências integrarão o Mapa de Riscos como estratégias preventivas de mitigação, articulando-se com a unidade de gestão de riscos ou controle interno, quando houver, para evitar comprometer prazos, qualidade ou conformidade legal, garantindo os benefícios projetados. As ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficiente, alinhadas a resultados pretendidos, sendo que, se não houver providências específicas, a ausência será fundamentada tecnicamente no texto, como em casos de objetos simples que dispensam ajustes prévios.

## 12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A decisão entre a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) e a contratação tradicional para a prestação de serviços de buffet, café da manhã e lanches às secretarias do município de Araripe/CE deve ser fundamentada em uma análise criteriosa dos aspectos técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos. De acordo com a 'Descrição da Necessidade da Contratação' e a 'Solução como um Todo', observou-se que os serviços demandados pelo município possuem características de repetitividade e padronização, o que geralmente favorece o uso do SRP conforme as diretrizes estabelecidas nos artigos 82 e 86 da Lei nº 14.133/2021. A possibilidade de realização de entregas fracionadas e a incerteza quanto aos quantitativos exatos devido à variação nas necessidades das secretarias ao longo do tempo são fatores que tornam o SRP uma opção viável e adequada.

O SRP proporciona economia de escala significativa, pois permite negociações de preços previamente estabelecidos, além de reduzir os esforços administrativos envolvidos em múltiplos processos licitatórios, atendendo ao que preconiza o artigo 5º da Lei nº 14.133/2021 sobre economicidade e eficiência. No entanto, considerando a ausência de um Plano de Contratação Anual (PCA) que subsidiaria a melhor previsão das demandas, a modalidade de contratação tradicional não pode ser descartada imediatamente, sendo **adequada** para demandas pontuais e específicas, onde a certeza sobre os quantitativos e as condições contratuais são mais definidas.

Assim, enquanto o SRP surge como uma solução planejada para contratações futuras, alinhada ao artigo 18, §1º, inciso V, maximizando a capacidade gerencial e a competitividade nos processos (art. 11), a contratação tradicional se apresenta como uma alternativa segura juridicamente (arts. 11 e 75, se aplicável) para atender àquelas demandas fixas que não são passíveis de ajustes contínuos. Deste modo, recomenda-se a adoção do SRP para otimizar recursos e assegurar a eficiência necessária ao município para serviços de caráter rotineiro, enquanto a contratação tradicional pode ser utilizada para demandas excepcionais e bem definidas. Dessa forma, a escolha entre os dois métodos é **adequada** para garantir a agilidade necessária sem comprometer a competitividade e o interesse público.



### 13. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

A participação de consórcios na contratação é admitida como regra, conforme o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, salvo vedação fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) nos termos do art. 18, §1º, inciso I. Para a presente contratação de serviços de buffet, café da manhã e lanches destinados a diversas secretarias do município de Araripe/CE, avalia-se a viabilidade e vantajosidade dos consórcios com base em critérios técnicos, operacionais, administrativos e jurídicos, embasados nos princípios de legalidade, eficiência, economicidade e interesse público descritos no art. 5º.

Considerando a descrição da necessidade da contratação, observa-se que o fornecimento de serviços de buffet e lanches em caráter contínuo e padronizado pode não demandar a complexidade técnica que justifique a formação de consórcios. Este fornecimento geralmente requer homogeneidade na execução e um gerenciamento direto e simplificado, onde a divisão de responsabilidades entre múltiplas entidades pode adicionar complexidade sem uma contrapartida clara em termos de capacidade técnica ou inovação. O levantamento de mercado e a demonstração da vantajosidade indicam que empresas individuais frequentemente possuem capacidade suficiente para atender às especificações do objeto, sem a necessidade de somatório de capacidades características dos consórcios.

Ademais, a análise operacional e administrativa sugere que a participação de consórcios pode aumentar a complexidade na gestão e fiscalização do contrato, especialmente no que tange à responsabilidade solidária e ao cumprimento das cláusulas contratuais, como previsto no art. 15. Esses fatores podem comprometer a eficiência e a segurança jurídica da execução contratual, contrariando os princípios do art. 5º, além de dificultar a manutenção da isonomia entre licitantes, conforme destaca o art. 11.

Tendo em vista os resultados pretendidos de uma execução eficiente e econômica, a vedação à participação de consórcios é considerada mais adequada para esta contratação. Esta conclusão fundamenta-se na avaliação técnica do ETP e alinha-se com as diretrizes de garantir simplicidade na gestão do contrato, segurança jurídica e economia de recursos administrativos, em consonância com o art. 5º da Lei. Deste modo, ao se excluir a participação consorciada, assegura-se a capacidade de resposta rápida e adaptável às demandas das secretarias municipais, promovendo efetivamente o interesse público.

### 14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise de contratações correlatas e interdependentes é fundamental para garantir um planejamento estratégico eficaz por parte da Administração Pública. Essa análise permite identificar objetos de contratação que sejam semelhantes ou complementares à solução proposta, possibilitando assim uma melhor coordenação entre as diferentes áreas administrativas. Além disso, a identificação de contratações



que possam ocorrer de maneira interdependente ajuda a evitar a duplicação de esforços e a sobreposição de atividades, promovendo a eficiência e a economicidade conforme os princípios dispostos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Quanto ao objeto em questão, verificou-se que não há contratações anteriormente realizadas ou atualmente em andamento que possuam relação direta com a necessidade de serviços de buffet, café da manhã e lanches. Ademais, em termos de logística e operação, nenhum contrato prévio impacta ou é impactado pela contratação atual. Não obstante, cabe ressaltar que a padronização dos serviços a serem contratados pode ser alinhada, caso surjam novas demandas possíveis no futuro, colocando-se a Administração em vantagem caso haja necessidade de ampliação dos serviços ou de transição entre contratos. Também se verificou que nenhum serviço prévio ou infraestrutura é requerido para a execução eficaz do presente contrato.

Com base na análise conduzida, conclui-se que não há necessidade de alterações nas quantidades estimadas, nos requisitos técnicos ou na forma de contratação dos serviços. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que exijam ajustes operacionais ou logísticos significativos. Portanto, o planejamento pode prosseguir sem a previsão de integração com outras contratações, assegurando-se que as providências adotadas foquem somente nas diretrizes e características já delineadas nas seções anteriormente referenciadas.

## 15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Os possíveis impactos ambientais associados à contratação de serviços de buffet, café da manhã e lanches para a Prefeitura Municipal de Araripe/CE incluem a geração de resíduos orgânicos e inorgânicos, o uso de embalagens descartáveis e o consumo de energia e água. O planejamento sustentável destaca a importância de adotar medidas mitigadoras que promovam a sustentabilidade e eficiência, conforme preconiza o art. 18, §1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021. Entre as medidas a serem consideradas, incluem-se a utilização de materiais biodegradáveis ou recicláveis, como embalagens compostáveis, e a implementação de um sistema de logística reversa para a gestão de resíduos sólidos, como latas e garrafas, assegurando que esses materiais sejam devidamente reciclados ou reutilizados.

Adicionalmente, recomenda-se a incorporação de práticas de eficiência energética, como o uso de equipamentos com selo Procel A e iluminação LED, e a gestão racional de água, evitando desperdícios durante a preparação e distribuição dos alimentos. A prática de separação de resíduos, incentivando a compostagem de resíduos orgânicos, contribuirá significativamente para a redução do impacto ambiental e está alinhada com a antecipação das necessidades ambientais, conforme previsto no art. 5º, que prioriza a sustentabilidade. Essas práticas deverão ser incorporadas ao termo de referência, promovendo a competitividade e assegurando a escolha da proposta mais vantajosa, como orienta o art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

A operacionalização destas medidas também está condicionada à capacidade administrativa de implementá-las, podendo incluir treinamento de funcionários e



acompanhamento contínuo do cumprimento das práticas sustentáveis, sem dificultar o processo licitatório. A implementação dessas medidas mitigadoras é essencial para reduzir os impactos ambientais, assegurar um uso responsável dos recursos e atender aos resultados pretendidos pela contratação, fortalecendo o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência.

## 16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A análise abrangente desenvolvida ao longo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP) confirma que a contratação da empresa especializada em serviços de buffet, café da manhã e lanches para as secretarias do município de Araripé/CE é viável e vantajosa. Fundamentando-se nos resultados da pesquisa de mercado, a solução proposta demonstra atender adequadamente às necessidades descritas, alinhando-se com o planejamento estratégico municipal, conforme preconizado no art. 40 da Lei nº 14.133/2021. Com base nas estimativas de quantidade e valor coletadas, e nos objetivos pretendidos, a contratação promove princípios de economicidade, legalidade e eficiência, conforme assinalado no art. 5º, garantindo o interesse público.

Os critérios analisados incluem a viabilidade técnica da solução, comprovada por fornecedores capacitados, e a análise econômica que atesta a vantajosidade financeira ao evitar práticas antieconômicas, tal como preconizado no art. 11 da Lei nº 14.133/2021. Este ETP, na conformidade do que é exigido pelo art. 18, §1º, inciso XIII, orientará diretamente o Termo de Referência, referenciado pelo art. 6º, inciso XXIII, como base sustentadora para a futura contratação. A contratação está incorporada ao planejamento da Administração, não obstante a ausência de um Plano de Contratação Anual, o que não compromete a conclusão positiva dada a robustez das informações apresentadas.

Portanto, recomenda-se a realização da contratação, assegurando que o processo siga rigorosamente os preceitos estabelecidos pela nova legislação de licitações e contratos. A decisão final está solidamente ancorada nos dados obtidos e na análise crítica dos mesmos, alimentando a previsão dos riscos na execução contratual que foram mitigados de forma adequada no planejamento. A continuidade do processo deve agora ser apropriadamente encaminhada à autoridade competente, considerando todas as diretrizes e conclusões ora apresentadas.



Araripe / CE, 30 de abril de 2025

**EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

*Safira Pereira Peixoto*

Safira Pereira Peixoto

**PRESIDENTE**

*Wannaelly Bindá de Alencar*

Wannaelly Bindá de Alencar

**MEMBRO**