COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 200
Rubrica

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0903.01.2026)

Unidade(s) Requisitante(s)

Gabinete do Prefeito, Secretaria de Saúde, Secretaria de Educação, Secretaria de Cultura, Secretaria de Assistência Social, Autarquia Municipal do Meio Ambiente, Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Econômico, Secretaria de Administração, Autarquia Municipal de Trânsito, Secretaria de Infraestrutura, Secretaria de Turismo, Secretaria de Relações Institucionais, Secretaria de Esporte, Juventude e Lazer e Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Recursos Hídricos.

Alinhamento com o Planejamento Anual

A aquisição está alinhada ao Planejamento estratégico instituído pelo órgão através do PCA – Plano Anual de Contratações, bem como Lei Orçamentária Anual e Lei de Diretrizes Orçamentária.

Responsável pela elaboração do ETP

JOSÉ ALBERTO MOREIRA FILHO - AGENTE DE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP.

Introdução

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
201
Rubrica

viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

Diante da necessidade de realização das compras governamentais para abastecimento e desenvolvimento das rotinas administrativas e execução das políticas públicas para atender a população, foi regulamentado o Decreto Municipal 004/2024 de 15 de janeiro de 2024 que dispõe sobre regras e diretrizes da etapa de planejamento das aquisições e contratações de serviços no âmbito da Administração Municipal.

Considerando que as aquisições governamentais produzem impacto significativo na atividade econômica do órgão e que um planejamento bem elaborado propicia aquisições potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos. Neste contexto, o presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica para CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET E FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES PRONTAS, ACONDICIONADAS E EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, DESTINADAS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE TRAIRI-CE, além de embasar o Termo de Referência a ser elaborado caso a solução encontrada demonstre-se viável.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem como objetivo garantir a prestação de serviços de buffet e o fornecimento de lanches e refeições para atender às demandas das diversas secretarias administrativas do município de Trairi/CE, em eventos institucionais, reuniões, capacitações, seminários, oficinas e demais atividades realizadas ao longo do ano de 2026. Esses eventos fazem parte das ações estratégicas das secretarias, voltadas à melhoria da gestão pública, qualificação dos servidores, atendimento e desenvolvimento de políticas públicas.

A presente demanda justifica-se pela necessidade de garantir maior conforto aos participantes durante os eventos institucionais, promovendo condições adequadas para o desenvolvimento das atividades, favorecendo a integração entre os envolvidos e contribuindo para a eficácia na execução das ações planejadas. A oferta de lanches, nesse contexto, revela-se essencial para manter o engajamento de servidores, colaboradores e demais públicos-alvo durante reuniões estratégicas, treinamentos e demais eventos de interesse público.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente alguns requisitos:

Requisitos Técnicos: Variedade do cardápio que deverá conter as opções diversificadas de acordo com as demandas solicitadas.
Apresentação: Embalagens individuais, higiênicas e apropriadas para consumo imediato, produtos com boa aparência e formato característico.
Quantidade: O número dos serviços de buffet e lanches e refeições fornecidas, deve atender integralmente à demanda especificada no contrato, considerando margem de segurança para imprevistos (aumento no número de participantes).
Pontualidade na entrega: Os lanches devem ser entregues no horário e local previamente acordados, assegurando frescor e qualidade.
Manipulação de alimentos: Os manipuladores devem possuir boas práticas de higiene e manuseio de alimentos, uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) durante a preparação e transporte dos lanches e refeições.
Condições de transporte e armazenamento: Embalagens seguras e adequadas para transporte, que mantenham a temperatura e a integridade dos alimentos, apresentação atraente dos lanches e refeições, mesmo quando entregues em embalagens para viagem.
Ingredientes: Uso de ingredientes frescos, de alta qualidade e sem aditivos artificiais prejudiciais à saúde, prioridade para fornecedores que utilizem produtos locais, quando possível.
Sabor e apresentação: Os lanches devem ter sabor agradável, textura adequada e boa apresentação visual itens que apresentem sinais de deterioração, como mofo, cheiro ou sabor alterado, serão imediatamente rejeitados.

Deste modo, os produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, sendo avaliados quanto à quantidade, qualidade, apresentação e conformidade com as especificações. A rejeição de itens em desacordo, implicará na substituição imediata, sem ônus adicional.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 203
Rubrica

demandando e dos requisitos da contratação, realizamos o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

I. O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

II. Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

III. Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

IV. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa cuja o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

V. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

VI. A aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

VII. Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

Analisando as alternativas disponíveis, esta Administração optou por realizar a presente Aquisição, através da modalidade pregão sob o formato eletrônico, o qual poderá ser adotado quando pela natureza do objeto for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades das secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

De acordo com a Lei n° 14.133, de 2021 e do Decreto 004/2024, de 2024, os bens a serem contratados na modalidade Pregão Eletrônico, tipo menor preço, visando eventual CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET E FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES PRONTAS, ACONDICIONADAS E EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, DESTINADAS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE TRAIRI-CE, enquadram-se na classificação de bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.

Dentro do cenário exposto, considerando a ampla oferta do objeto no mercado, a natureza comum do fornecimento, a possibilidade de definição objetiva das especificações técnicas e a busca pela proposta mais vantajosa, conclui-se que a adoção do Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço, mostra-se a solução mais adequada, viável e alinhada às boas práticas de contratação pública, atendendo plenamente aos objetivos da Administração Pública.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
204
Rubrica

Após a realização da análise comparativa de soluções, a solução escolhida foi a contratação de fornecedores através de licitação pela Modalidade Pregão, na forma eletrônica, com julgamento por lote e fornecimento parcelado conforme entrega de requisição até o limite total do saldo do contrato. A escolha da solução está devidamente justificada, com base nos benefícios e vantagens que ela proporcionará e que a diferencie das demais alternativas. A justificativa abrange a identificação dos benefícios desejados e a serem alcançados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, quais sejam:

DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

A modalidade PREGÃO mostrou-se a mais vantajosa e após estudo comparativo optou-se pela forma ELETRÔNICA. As vantagens mais evidenciadas para o pregão eletrônico foram: maior abrangência, redução de barreiras geográficas, melhor concorrência implicando em propostas mais vantajosas, agilidade, maior velocidade, possibilidade de fazer mais de um pregão simultaneamente, desburocratização e transparência. O processo na sua forma presencial foi descartado, face algumas desvantagens, dentre elas, menor abrangência em termos de números de fornecedores, menor concorrência, lentidão diante o número de itens e morosidade provocada pela ação protelatória de possíveis licitantes. O pregão eletrônico surgiu em virtude da crescente evolução tecnológica mundial, representando, assim, um avanço nas formas licitatórias. Mantendo-se as premissas básicas do pregão presencial, foram acrescidos procedimentos específicos, cuja interação é inteiramente processada pelo sistema eletrônico de comunicação utilizando-se a rede mundial de computadores.

JUSTIFICATIVA ECONÔMICA

A opção pela modalidade do pregão eletrônico por si só já apresenta uma probabilidade enorme de ganho econômico por parte da administração pública. Nesse contexto, o órgão terá mais propostas participantes, há mais competitividade, portanto, a chance de variação de valores ser maior aumenta. Desta forma, a chance de ser apresentado um valor menor é maior, o que faz com que a administração municipal, ao contratar bens e serviços comuns, gaste menos dinheiro público na contratação. A adjudicação do Pregão Eletrônico será por lote, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Conclui-se que a contratação desejada, nos termos supramencionados, poderá contemplar ainda o registro dos ganhos técnicos, tais como: performance, eficiência, eficácia, efetividade, ganhos logísticos, formas de estoque e economia de escala, durabilidade, garantia, entre outros benefícios decorrentes da solução escolhida.

DO FORNECIMENTO

A contratação para os serviços de buffet, lanches e refeições de forma contínua justifica-se pela natureza essencial e recorrente do objeto, cujo consumo ocorre de maneira permanente ao longo do exercício, sendo indispensável para garantir a regularidade e a continuidade das atividades e serviços públicos desenvolvidos pelo Município de Trairi/CE. A adoção do fornecimento contínuo permite o adequado planejamento do abastecimento, a reposição periódica conforme a demanda efetiva, a preservação da qualidade e da segurança dos alimentos (especialmente os perecíveis) e a mitigação de riscos de desabastecimento, assegurando eficiência administrativa, economicidade e a continuidade das políticas públicas atendidas, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

A solução contempla desde o planejamento adequado da demanda, definição das especificações e condições contratuais, passando pela execução do fornecimento, fiscalização e controle da

qualidade dos produtos entregues, até a avaliação dos resultados alcançados. Essa abordagem integrada assegura que a contratação atenda de forma eficiente, contínua e sustentável às necessidades da Administração Pública municipal.

Assim, a solução como um todo revela-se tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e juridicamente compatível com o ordenamento vigente, sendo suficiente para garantir o atendimento regular das necessidades do Município de Trairi/CE, com segurança jurídica, eficiência operacional e respeito ao interesse público.

III QUANTITATIVOS E VALORES

Realizou-se levantamento no âmbito desta Administração e Secretarias, a fim de identificar a necessidade dos itens a serem adquiridos. Ressalta-se que esse levantamento levou em consideração fatores quanto à finalidade na frequência e utilização dos materiais. Assim, tem-se a previsibilidade de contratação dos seguintes quantitativos:

LOTE 01 – LANCHES E REFEIÇÕES PRONTAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
0001	ACHOCOLATADO - ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LITRO.	8.501	LITRO	R$ 13,79	R$ 117.228,79
	ESPECIFICAÇÃO : ACHOCOLATADO - ACHOCOLATADO SERVIDO EM RECIPIENTE DE 1 LITRO.				
0002	ALMOÇO OPÇÕES: CARNE, FRANGO, PEIXE, LINGUIÇA OU CARNE SUÍNA COM BAIÃO OU ARROZ,	31.760	UNIDADE	R$ 25,46	R$ 808.609,60
	ESPECIFICAÇÃO : ALMOÇO OPÇÕES: CARNE, FRANGO, PEIXE, LINGUIÇA OU CARNE SUÍNA COM BAIÃO OU ARROZ, MACARRÃO, FAROFA, SALADA E SUCO NATURAL DE FRUTAS PESO MÍNIMO DE 750G				
0003	BOLO NORDESTINO - OPÇÕES: MACAXEIRA, CENOURA, MILHO, GOIABADA	4.760	UNIDADE	R$ 22,45	R$ 106.862,00
0004	BOLO TRADICIONAL - OPÇÕES: FOFO, LARANJA, FORMIGUEIRO, MESCLADO, LEITE	4.860	UNIDADE	R$ 15,14	R$ 73.580,40
	ESPECIFICAÇÃO : BOLO TRADICIONAL - OPÇÕES: FOFO, LARANJA, FORMIGUEIRO, MESCLADO, LEITE, CHOCOLATE.				
0005	CACHORRO QUENTE - PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KATCHUP, MAIONESE	15.660	UNIDADE	R$ 10,56	R$ 165.369,60

	ESPECIFICAÇÃO : CACHORRO QUENTE - PÃO TIPO HOT-DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, KATCHUP, MAIONESE, MILHO VERDE E BATATA PALHA				
0006	CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO KIT POR PESSOA: PÃO, QUEIJO, PRESUNTO, OVOS, CUSCUZ, BOL	21.834	UNIDADE	R$ 17,33	R$ 378.383,22
	ESPECIFICAÇÃO : CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO KIT POR PESSOA: PÃO, QUEIJO, PRESUNTO, OVOS, CUSCUZ, BOLO, CAFÉ, LEITE E SUCO				
0007	CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES KIT POR PESSOA: PÃO, QUEIJO, PRESUNTO, BOLO, CAFÉ, LEITE E	22.159	UNIDADE	R$ 12,39	R$ 274.550,01
	ESPECIFICAÇÃO : CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES KIT POR PESSOA: PÃO, QUEIJO, PRESUNTO, BOLO, CAFÉ, LEITE E SUCO				
0008	CALDO PRONTO PARA CONSUMO SENDO DE CARNE OU FRANGO, ACONDICIONADOS EM COPOS DESC	14.830	UNIDADE	R$ 5,34	R$ 79.192,20
	ESPECIFICAÇÃO : CALDO PRONTO PARA CONSUMO SENDO DE CARNE OU FRANGO, ACONDICIONADOS EM COPOS DESCARTAVEIS RESISTENTES AO CALOR, COM CAPACIDADE MINIMA DE 300 ML				
0009	LANCHE KIT POR PESSOA: SANDUICHE NATURAL / CACHORRO QUENTE / SALGADO BOLO CAFÉ S	31.154	UNIDADE	R$ 12,33	R$ 384.128,82
	ESPECIFICAÇÃO : LANCHE KIT POR PESSOA: SANDUICHE NATURAL / CACHORRO QUENTE / SALGADO BOLO CAFÉ SUCO NATURAL DE FRUTAS				
0010	MINI-SALGADOS - COXINHA, CANUDINHO, BOLINDA DE QUEIJO, PASTEIS.	6.728	CENTO	R$ 45,09	R$ 303.365,52
0011	SALADA DE FRUTAS - PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE	19.320	UNIDADE	R$ 7,30	R$ 141.036,00
	ESPECIFICAÇÃO : SALADA DE FRUTAS - PREPARADA COM FRUTAS FRESCAS VARIADAS (PELO MENOS 4 TIPOS DE FRUTAS), ACOMPANHADA DE LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ, ACONDICIONADA EM POTE DE 300 GRAMAS.				
0012	SANDUICHE MISTO - SANDUICHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESU	22.360	UNIDADE	R$ 14,46	R$ 323.325,60

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 201
Rubrica

	ESPECIFICAÇÃO : SANDUICHE MISTO - SANDUICHE MISTO COM UMA FATIA DE QUEIJO E OUTRA FATIA DE PRESUNTO COM DUAS FATIAS DE PÃES DE FORMA.				
0013	SANDUICHE QUENTE - SANDUICHE TIPO "BURACO QUENTE" PÃO RECHEADO COM MOLÇHO DE CAR	22.710	UNIDADE	R$ 9,89	R$ 224.601,90
	ESPECIFICAÇÃO : SANDUICHE QUENTE - SANDUICHE TIPO "BURACO QUENTE" PÃO RECHEADO COM MOLÇHO DE CARNE MOIDA.				
0014	SUCO NATURAL DE FRUTAS SABORES VARIADOS COM 1000ML	7.708	LITRO	R$ 12,83	R$ 98.893,64
				V. GLOBAL	R$ 3.479.127,30

LOTE 02 – SERVIÇOS DE BUFFET

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
0001	BUFFET COFFEE BREAK DEVE CONTER: CAFÉ, LEITE, TAPIOCA, BOLO PÃO COM PATÊ, SALGAD	15.025	UNIDADE	R$ 18,40	R$ 276.460,00
	ESPECIFICAÇÃO : BUFFET COFFEE BREAK DEVE CONTER: CAFÉ, LEITE, TAPIOCA, BOLO PÃO COM PATÊ, SALGADOS, CROQUETES, QUEIJO, PRESUNTO, FRUTAS, SUCO E REFRIGERANTE DEVE ESTÁ INCLUSO TODA A EQUIPE DE SERVIÇO, TODO O MATERIAL UTILIZADO TAIS COMO COPOS, PRATOS, TALHERES, GUARDANAPOS E TOALHA PARA MESA				
0002	BUFFET ALMOÇOU OU JANTAR ALMOÇO: DEVE CONTER 3 TIPOS DE CARNE, ARROZ OU BAIÃO, F	16.705	UNIDADE	R$ 31,00	R$ 517.855,00
	ESPECIFICAÇÃO : BUFFET ALMOÇOU OU JANTAR ALMOÇO: DEVE CONTER 3 TIPOS DE CARNE, ARROZ OU BAIÃO, FAROTA, SALADA, FEIJÃO, MACARRÃO, CUSCUZ, SUCO OU REFRIGERANTE E SOBREMESA JANTAR: DEVE CONTER 3 TIPOS DE CARNE, FRANGO OU PEIXE FRITO, ARROZ OU BAIÃO, MACARRÃO, SALADA, SOBREMESA, SUCO OU REFRIGERANTE DEVE ESTÁ INCLUSO TODA A EQUIPE DE SERVIÇO, TODO O MATERIAL UTILIZADO TAIS COMO COPOS, PRATOS, TALHERES, GUARDANAPOS E TOLHA PARA MESA				
				V. GLOBAL	R$ 794.315,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
208
Rubrica

A estimativa das quantidades a serem contratadas, está acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, os quais poderão ser verificados no Mapa de Pesquisa de Preço e nas Pesquisas de Preço presentes no processo administrativo.
A descrição com completude do objeto, abarcando todos os elementos da solução a contratar, separados em itens, conforme planilha anexa do DFD – Documento de Formalização de Demanda. Acrescente-se que as quantidades informadas neste ETP, possuem caráter generalista, pois partimos da máxima que fica a livre escolha da Administração, a necessidade conforme as demandas. As quantidades são suficientes para atender as demandas das secretarias municipais, e consequentemente o Município.
Pontue-se que o quantitativo estimado nessa aquisição implicará ganho de escala, porque quanto maior a quantidade a ser contratada, melhor será o seu valor final, beneficiando a Administração Pública, considerando-se, ainda, que somente se empenhará a quantidade contratada.

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será parcelada.

A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em lotes, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante. Não há risco de desinteresse por eventuais licitantes em fornecer os itens de menor valor, face vasto número de possíveis proponentes disponíveis no mercado local e regional. O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por lote, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita ampla participação de licitantes. Neste contexto, entende-se que os itens da presente licitação deverão ser agrupados em lotes, de modo que seja ampliado a competitividade entre os licitantes. Junto a isso, a adoção do critério de julgamento menor preço por lote revela-se mais adequada e vantajosa, por favorecer a ampliação da concorrência, possibilitar ganhos de economia de escala e simplificar a gestão contratual. A concentração do fornecimento em lotes contribui para maior eficiência na fiscalização, reduz a complexidade operacional e os riscos e transtornos decorrentes da multiplicidade de contratados para a execução e o acompanhamento do objeto. Dessa forma, à luz dos princípios da padronização, eficiência e economicidade, mostra-se imprescindível a realização da licitação em lotes, não se justificando o fracionamento do objeto nem a divisão do procedimento em múltiplas licitações.

RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados esperados com a contratação para o fornecimento de lanches e refeições geralmente incluem:

Qualidade e Variedade dos Lanches: Fornecer alimentos de qualidade, saudáveis e adequados às necessidades nutricionais, respeitando possíveis restrições alimentares dos participantes.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 209
Rubrica

Pontualidade no Atendimento: Assegurar que os lanches sejam entregues nos horários programados, evitando interrupções nas atividades.
Criação de um Ambiente Agradável: Oferecer lanches bem apresentados que contribuem para um ambiente acolhedor e estimulante durante o evento.
Eficiência na Gestão do Evento: Facilitar a logística do evento, permitindo que os organizadores foquem nas atividades realizadas, enquanto a empresa contratada cuida da alimentação.
Cumprimento de Normas e Contratos: Garantir que o fornecedor atenda às condições estabelecidas no contrato, respeitando normas de higiene, segurança alimentar e qualidade.

Os benefícios almejados residem em possibilitar fornecimento de lanches nos eventos e capacitações, evitando aumento no tempo de pausa do evento, deslocamento dos participantes, garantindo assim melhor aproveitamento da capacitação ofertada, e a permanência do maior número de participantes em toda a apresentação.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração Central será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico.
A licitação estando homologada e os contratos assinados, os itens licitados poderão ser solicitados pela Administração. Previamente à contratação, a Administração adotará ações para adequação e organização do ambiente, inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.
A administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:
a) Definição de servidores para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado.
b) Definição de planos de trabalhos com vistas à boa execução do objeto contratado.
Todas as providências devem ser tomadas e adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, tais como pequenas intervenções, adaptações no seu espaço físico, infraestrutura, ajustes, adequações e alterações na estrutura organizacional.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração. Portanto, após verificação dos itens a serem contratados, observou-se que não se faz necessária à realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido. No caso em apreço, vislumbramos a necessidade de contratação de descartáveis, tais como copos, pratos, talheres e guardanapos como forma de viabilizar o uso, manuseio e limpeza dos ambientes, quando do efetivo consumo dos itens ora discutidos.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
selo fiscal
Rubrica

IMPACTOS AMBIENTAIS

O fornecimento de lanches e refeições podem gerar diversos impactos ambientais, mas é possível adotar medidas mitigadoras para reduzir esses impactos. Abaixo estão alguns exemplos:

Possíveis Impactos Ambientais

- **Geração de Resíduos Sólidos:** Embalagens descartáveis (plásticos, papéis, isopor) que podem acumular-se em aterros ou poluir o meio ambiente.
- **Desperdício de Alimentos:** Excesso de alimentos não consumidos que acabam descartados.
- **Emissões de CO_2 no Transporte:** Transporte de insumos e lanches contribui para emissões de gases de efeito estufa.
- **Uso de Recursos Naturais:** Água e energia utilizados na produção e preparo dos alimentos, além de recursos naturais extraídos para as embalagens.

Medidas Mitigadoras

- **Redução de Resíduos:** Substituir embalagens descartáveis por opções reutilizáveis, biodegradáveis ou compostáveis. Estimular o uso de recipientes retornáveis pelos participantes, como copos e talheres pessoais.
- **Minimização do Desperdício de Alimentos:** Planejar a quantidade de lanches de acordo com o número de participantes. Redirecionar excedentes de alimentos em bom estado para doações ou compostagem.
- **Otimização no Transporte:** Optar por fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e as emissões de CO_2. Utilizar veículos de transporte mais eficientes e com menor impacto ambiental.
- **Escolha de Produtos Sustentáveis:** Priorizar alimentos orgânicos, sazonais e de origem sustentável. Evitar produtos industrializados e com elevado impacto ambiental, como alimentos ultraprocessados.
- **Educação Ambiental dos Participantes:** Promover campanhas de conscientização para o uso adequado dos materiais e para o descarte correto dos resíduos gerados.
- **Gestão Sustentável dos Resíduos:** Disponibilizar lixeiras para coleta seletiva no evento. Parcerias com cooperativas de reciclagem e compostagem para destinar corretamente os resíduos.

Essas medidas ajudam a minimizar os impactos ambientais, na qual a empresa deverá atender aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente. Quanto às embalagens, priorizem a utilização de materiais biodegradáveis, compostáveis ou recicláveis, reduzindo a utilização de plásticos e materiais não recicláveis, e para o transporte, procurem alternativas que diminuam os efeitos nocivos ao meio ambiente e proporcionem uma forma mais segura e saudável na entrega.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 211
Rubrica

MAPEAMENTO DE RISCO

O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação. Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível de risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato. Os riscos de planejamento e de gestão classificados neste documento é extremamente baixos conforme experiências anteriores.

CONCLUSÃO

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação. A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo.

DA JUSTIFICATIVA

As escolhas efetuadas ao longo da elaboração do ETP quanto a modalidade escolhida, a divisão por lote, entrega parcelada conforme requisição mostraram-se ser as soluções mais viáveis.
As razões que motivaram a escolha das alternativas, considerando as informações apuradas nas análises técnica-funcional e econômica, baseiam-se nas opções levantadas e disponíveis no mercado atualmente. A solução escolhida proporcionará benefícios para a instituição, em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, alinhada aos instrumentos estratégicos institucionais e governamentais. Os serviços de buffet, lanches e refeições é fundamental para garantir a continuidade e a eficiência das atividades diárias da administração. Esses itens são essenciais para o bom funcionamento administrativo, bem como para o atendimento às demandas internas e externas. Tal demanda consiste em virtude do fluxo de trabalho administrativo, a reposição periódica desses itens é necessária para evitar a interrupção das atividades. Por isso, justificamos a necessidade da aquisição desses materiais, com o intuito de garantir o bom andamento das atividades e a satisfação das necessidades operacionais da administração.

Trairi - CE, 09 de março de 2026

ELABORADO POR:

JOSÉ ALBERTO MOREIRA FILHO
AGENTE DE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP
PORTARIA Nº 277/2025