# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Alexandria/RN, 23 de março de 2026.

## 01 - INTRODUÇÃO

A Nova Lei de Licitações, Lei nº 14.133/2021, atribuiu ao planejamento das contratações públicas a hierarquia de princípio, propiciando aos gestores públicos instrumentos de governança e concretude para a adequada condução dos processos administrativos.

As contratações públicas constituem instrumentos essenciais para a realização das políticas públicas, de modo que o planejamento prévio tende a produzir contratações significativamente mais efetivas, eficientes e alinhadas ao interesse público.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens e metodologias ofertadas pelo mercado, resultando em melhor qualidade do gasto público e promovendo gestão mais eficiente dos recursos disponíveis.

Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que apresenta os estudos necessários à contratação de solução apta a atender à necessidade abaixo especificada.

Deste modo, busca-se assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais que servirão de base para compor o Termo de Referência ou outro instrumento necessário, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O objetivo principal é 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, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

## 02 - INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Administração.

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE ALMOÇO E JANTAR TIPO MARMITA/SELF SERVICE, SUCOS E REFRIGERANTE, PARA ATENDER AS DEMANDAS, QUANDO NECESSÁRIO, DE TODAS AS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ALEXANDRIA/RN.

## 03 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações voltadas ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos programas, projetos e processos administrativos.

## 04 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por objeto o fornecimento de refeições prontas, compreendendo almoço e jantar, no formato marmita e/ou self service, bem como sucos e refrigerantes, destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias do Município de Alexandria/RN, sempre que houver necessidade institucional devidamente caracterizada.

A demanda decorre da necessidade recorrente de disponibilizar alimentação a servidores públicos, equipes de apoio, profissionais em serviço externo, prestadores de serviços, colaboradores eventuais, participantes de reuniões, capacitações, mutirões, campanhas, eventos institucionais, ações intersetoriais e demais atividades administrativas e operacionais promovidas ou apoiadas pela Administração Municipal.
Ressalte-se que o Município não dispõe de estrutura própria adequada para o preparo, fornecimento e distribuição contínua de refeições em escala suficiente para atender, com regularidade, qualidade e segurança alimentar, às necessidades das Secretarias Municipais, o que torna indispensável a contratação de empresa especializada, com condições técnicas, operacionais e sanitárias compatíveis com a execução do objeto.
A contratação pretendida visa assegurar o regular funcionamento da Administração Pública, evitando prejuízos à execução de políticas públicas, à continuidade dos serviços administrativos e operacionais e ao cumprimento das atividades institucionais assumidas pelo Município. Além disso, contribui para a racionalização de custos, uma vez que permite melhor organização logística, maior controle da despesa e padronização na prestação do serviço.
Do ponto de vista jurídico e administrativo, trata-se de serviço comum, usualmente ofertado pelo mercado, cuja contratação se mostra necessária, adequada e proporcional, atendendo aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, razoabilidade, interesse público e continuidade do serviço público, previstos no art. 37 da Constituição Federal e na Lei nº 14.133/2021.
Dessa forma, a contratação de empresa para o fornecimento de almoço e jantar tipo marmita/self service, sucos e refrigerante, no perímetro urbano do Município de Alexandria/RN, revela-se imprescindível para o adequado atendimento das demandas institucionais da Administração Municipal, garantindo suporte logístico e operacional às atividades desenvolvidas em benefício da coletividade.

## 05 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos requisitos técnicos, operacionais, administrativos e legais indispensáveis à adequada prestação dos serviços de fornecimento de refeições prontas e bebidas, garantindo condições satisfatórias de qualidade, segurança alimentar, regularidade e funcionalidade às demandas das Secretarias da Administração Municipal.

### 5.1. Requisitos Técnicos e Operacionais

a) A empresa contratada deverá dispor de estabelecimento regular e apropriado ao preparo, acondicionamento, fornecimento e/ou disponibilização de refeições, localizado no Município de Alexandria/RN, ou, no mínimo, com capacidade de fornecimento e entrega eficiente no perímetro urbano do Município, sem prejuízo à qualidade e ao tempo de atendimento do objeto;
b) As refeições fornecidas deverão observar padrão mínimo de qualidade, preparo adequado, acondicionamento higiênico e composição compatível com a finalidade do objeto, contemplando, conforme o item solicitado, almoço ou jantar tipo marmita ou self service, além de sucos e refrigerantes, conforme especificações constantes da planilha de quantitativos;
c) Os alimentos e bebidas deverão ser preparados, armazenados, transportados e fornecidos em condições adequadas de higiene, conservação, temperatura e segurança

sanitária, em conformidade com as normas da vigilância sanitária e demais exigências aplicáveis;
d) A prestação dos serviços deverá ocorrer sob demanda, conforme necessidade da Administração, mediante solicitação prévia, não havendo obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados;
e) As refeições deverão ser servidas ou entregues no perímetro urbano de Alexandria/RN, conforme a necessidade da Administração e as condições definidas no Termo de Referência e nas ordens de fornecimento emitidas.

**5.2. Requisitos Administrativos**
a) A empresa contratada deverá estar regularmente constituída, com atividade compatível com o objeto da contratação;
b) Deverá manter canal de comunicação eficaz com a Administração Municipal para recebimento das solicitações, confirmação de pedidos e eventuais ajustes operacionais;
c) A execução dos serviços deverá observar os prazos, condições e especificações estabelecidas no instrumento contratual, no Termo de Referência e nas ordens de fornecimento emitidas pelo órgão contratante.

**5.3. Requisitos Legais e Normativos**
a) A contratada deverá cumprir integralmente a legislação vigente, em especial as normas sanitárias, de segurança alimentar, posturas municipais e demais exigências aplicáveis à atividade de preparo, fornecimento e comercialização de refeições e bebidas;
b) A contratação deverá observar os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, razoabilidade e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021;
c) Não será admitido o fornecimento em condições inferiores às especificações mínimas definidas, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

**5.4. Requisitos de Sustentabilidade e Boas Práticas**
Sempre que possível, a contratada deverá adotar boas práticas de sustentabilidade, tais como uso racional de água e energia, redução de desperdício de alimentos, descarte adequado de resíduos e utilização de materiais compatíveis com a preservação ambiental, em consonância com as diretrizes da Administração Pública.

**06 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**
A estimativa das quantidades a serem contratadas foi definida com base em levantamento de demandas anteriores, análise do histórico de utilização de fornecimento de refeições pela Administração Municipal e previsão de consumo das diversas Secretarias, conforme demonstrado na planilha de quantitativos e preços que instruirá o procedimento.
Considerando a natureza do objeto — fornecimento de refeições e bebidas sob demanda, vinculado às necessidades eventuais e programadas das Secretarias do Município de Alexandria/RN — os quantitativos estimados possuem caráter previsional, não gerando obrigação de consumo integral por parte da Administração.
As quantidades estimadas contemplam o fornecimento de almoço e jantar tipo marmita e/ou self service, bem como sucos e refrigerantes, a serem disponibilizados de acordo com a necessidade de cada Secretaria demandante, observadas as especificações constantes da tabela abaixo:

| ITEM | DESCRIÇÃO | MED. DE FORNEC. | QNT |
|---|---|---|---|
| 001 | REFEIÇÕES SERVIDAS NO LOCAL TIPO ALMOÇO: cardápio – Arroz, Feijão, Salada verde, salada cozida, macarrão, farofa, com dois tipos de carne (frango assado, linguiça assada, carne suína assada, carne de boi assada) – com peso médio de 700g | Unidade | 3.000 |
| 002 | REFEIÇÕES SERVIDAS NO LOCAL TIPO JANTA: cardápio – Arroz de leite, inhame, batata doce, macaxeira, Salada verde, salada cozida, farofa, com dois tipos de carne (frango assado, linguiça assada, carne suína assada, carne de boi assada) – com peso médio de 700g | Unidade | 3.000 |
| 003 | REFEIÇÃO (ALMOÇO/JANTAR) NA MODALIDADE FORNECIMENTO DE MARMITA. AS MARMITAS DEVERÃO SER FORNECIDAS EM RECIPIENTES PRÓPRIOS PARA USO, EM ALUMÍNIO OU POLIESTIRENO EXPANDIDO COM TAMPA. AS MARMITAS DEVERÃO PESAR NO MÍNIMO 700 (SETECENTAS) GRAMAS CADA, CONTENDO OS ALIMENTOS PREPARADOS NO DIA, SENDO VEDADO O REAPROVEITAMENTO. CARDÁPIO – ARROZ SOLTO OU ARROZ DE LEITE, FEIJÃO PRETO, MACASSAR OU DE CORDA, SALADA VERDE, SALADA COZIDA, MACARRÃO, FAROFA DE CUSCUZ OU FAROFA DE FARINHA AMARELA, COM DOIS TIPOS DE CARNE (FRANGO ASSADO, LINGUIÇA ASSADA, CARNE SUÍNA ASSADA, CARNE DE BOI ASSADA). | Unidade | 3.000 |
| 004 | SUCO: POLPA SABOR GOIABA, ACEROLA, CAJÚ, MARACUJÁ E CAJARANA - JARRA DE 1 LITRO | Litro | 1.250 |
| 005 | REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2 LITROS DE BOA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: COLA - (ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | GARRAFAS | 500 |
| 006 | REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2 LITROS DE BOA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: LARANJA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | GARRAFAS | 500 |
| 007 | REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2 LITROS DE BOA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: GUARANÁ - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMENTE DE GUARANÁ, 0,025%, ACIDULANTE INS 330, CORANTE AMARELO IV, | GARRAFAS | 500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS 211, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | | |
| 008 | REFRIGERANTE EM EMBALAGEM EM LATA DE ALUMÍNIO, CONTENDO 350 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: COLA - (ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | LATA | 600 |
| 009 | REFRIGERANTE EM EMBALAGEM EM LATA DE ALUMÍNIO, CONTENDO 350 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: GUARANÁ - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMENTE DE GUARANÁ, 0,025%, ACIDULANTE INS 330, CORANTE AMARELO IV, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS 211, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | LATA | 600 |
| 010 | REFRIGERANTE EM EMBALAGEM EM LATA DE ALUMÍNIO, CONTENDO 350 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: LARANJA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | LATA | 600 |

Os quantitativos acima referidos foram definidos de modo a assegurar flexibilidade operacional, compatibilizando-se com a dinâmica administrativa, a natureza variável da demanda e a necessidade de garantir suporte logístico adequado às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, sem comprometer a economicidade da contratação.

Ressalta-se que os quantitativos estimados servem exclusivamente como parâmetro para planejamento e estimativa de valores, podendo ser utilizados de forma parcial, conforme a real necessidade da Administração, nos termos da legislação vigente e do instrumento contratual.

Entende-se necessária a contratação dos itens e quantitativos constantes da planilha anexa, elaborada com base nas necessidades consolidadas das Secretarias demandantes.

## 07 – ESTIMATIVA DE VALORES

A estimativa de valores da presente contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada mediante levantamento junto ao mercado fornecedor e/ou contratações públicas similares, conforme documentação anexa comprobatória.

A pesquisa considerou valores médios praticados em procedimentos semelhantes, observando o princípio da economicidade e buscando assegurar preços compatíveis com o mercado, sem prejuízo da qualidade dos serviços a serem prestados.

Com base nos quantitativos estimados e nos valores médios apurados, a estimativa global de custos para a presente contratação perfaz o montante de **R$ 290.862,00 (duzentos e noventa mil, oitocentos e sessenta e dois reais)**.

Ressalta-se que os valores apresentados possuem caráter estimativo, servindo exclusivamente como parâmetro para planejamento da contratação, não configurando obrigação de execução integral, uma vez que o fornecimento dos itens ocorrerá sob demanda, conforme a efetiva necessidade da Administração do Município de Alexandria, nos termos do instrumento contratual e da legislação vigente.

Abaixo a tabela com demonstrativo dos quantitativos e respectivos valores por item:

| ITEM | DESCRIÇÃO | MED. DE FORNEC. | QNT | VAL. UNIT. (R$) | VAL. TOTAL (R$) |
|---|---|---|---|---|---|
| 001 | REFEIÇÕES SERVIDAS NO LOCAL TIPO ALMOÇO: cardápio – Arroz, Feijão, Salada verde, salada cozida, macarrão, farofa, com dois tipos de carne (frango assado, linguiça assada, carne suína assada, carne de boi assada) – com peso médio de 700g | Unidade | 3.000 | 26,76 | 80.280,00 |
| 002 | REFEIÇÕES SERVIDAS NO LOCAL TIPO JANTA: cardápio – Arroz de leite, inhame, batata doce, macaxeira, Salada verde, salada cozida, farofa, com dois tipos de carne ( frango assado, linguiça assada, carne suína assada, carne de boi assada) – com peso médio de 700g | Unidade | 3.000 | 26,76 | 80.280,00 |
| 003 | REFEIÇÃO (ALMOÇO/JANTAR) NA MODALIDADE FORNECIMENTO DE MARMITA. AS MARMITAS DEVERÃO SER FORNECIDAS EM RECIPIENTES PRÓPRIOS PARA USO, EM ALUMÍNIO OU POLIESTIRENO EXPANDIDO COM TAMPA. AS MARMITAS DEVERÃO PESAR NO MÍNIMO 700 (SETECENTAS) GRAMAS CADA, CONTENDO OS ALIMENTOS PREPARADOS NO DIA, SENDO VEDADO O REAPROVEITAMENTO. CARDÁPIO – ARROZ SOLTO OU ARROZ DE LEITE, FEIJÃO PRETO, MACASSAR OU DE CORDA, SALADA VERDE, SALADA COZIDA, MACARRÃO, FAROFA DE CUSCUZ OU FAROFA DE FARINHA AMARELA, COM DOIS TIPOS DE CARNE (FRANGO ASSADO, LINGUIÇA ASSADA, CARNE SUÍNA ASSADA, CARNE DE BOI ASSADA). | Unidade | 3.000 | 24,04 | 72.120,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 004 | SUCO: POLPA SABOR GOIABA, ACEROLA, CAJÚ, MARACUJÁ E CAJARANA - JARRA DE 1 LITRO | Litro | 1.250 | 19,24 | 24.050,00 |
| 005 | REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2 LITROS DE BOA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: COLA - (ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | GARRAFAS | 500 | 15,81 | 7.905,00 |
| 006 | REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2 LITROS DE BOA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: LARANJA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | GARRAFAS | 500 | 14,94 | 7.470,00 |
| 007 | REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL DE 2 LITROS DE BOA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: GUARANÁ - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMENTE DE GUARANÁ, 0,025%, ACIDULANTE INS 330, CORANTE AMARELO IV, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS 211, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | GARRAFAS | 500 | 15,17 | 7.585,00 |
| 008 | REFRIGERANTE EM EMBALAGEM EM LATA DE ALUMÍNIO, CONTENDO 350 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: COLA - (ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | LATA | 600 | 6,33 | 3.798,00 |
| 009 | REFRIGERANTE EM EMBALAGEM EM LATA DE ALUMÍNIO, CONTENDO 350 ML, | LATA | 600 | 6,02 | 3.612,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | DE PRIMEIRA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: GUARANÁ - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMENTE DE GUARANÁ, 0,025%, ACIDULANTE INS 330, CORANTE AMARELO IV, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS 211, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | | | | |
| 010 | REFRIGERANTE EM EMBALAGEM EM LATA DE ALUMÍNIO, CONTENDO 350 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE. OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTES COMPOSIÇÕES: LARANJA - (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO); | LATA | 600 | 6,27 | 3.762,00 |
| | | | | **VALOR TOTAL DO ORÇAMENTO** | **290.862,00** |

**08 - LEVANTAMENTO DO MERCADO**

O levantamento de mercado para a contratação do fornecimento de almoço e jantar tipo marmita/self service, sucos e refrigerante, descritos no item 06 – Estimativa das Quantidades a serem Contratadas, teve como objetivo identificar as soluções disponíveis no mercado aptas a atender às necessidades da Administração Municipal de Alexandria, observando critérios de economicidade, eficiência e adequação operacional.

Para tanto, foi realizada pesquisa de preços com base em levantamento de mercado e/ou contratações públicas similares, contemplando valores praticados para fornecimento de refeições prontas e bebidas. A partir dessa pesquisa, chegou-se ao valor global estimado da contratação de **R$ 290.862,00**, conforme detalhado no item 07 – Estimativa de Valores.

A Lei nº 14.133/2021 dispõe de múltiplas soluções de contratação capazes de atender à presente demanda. Dentre as alternativas juridicamente viáveis e disponíveis no mercado, destacam-se as seguintes:

**Solução 1 – Pregão Eletrônico**

Base legal: Arts. 28, inciso I, e 29 da Lei nº 14.133/2021.

Aplicação: Ideal para aquisição de bens e contratação de serviços comuns, com características padronizáveis e ampla oferta no mercado.

Funcionamento: Licitação pública com disputa competitiva, observando-se o critério de julgamento previamente definido.

**Vantagens:**

• Transparência e ampla concorrência;

• Competitividade entre fornecedores;
• Maior possibilidade de obtenção da proposta mais vantajosa;
• Adequação à natureza comum do objeto;
• Maior segurança jurídica para contratações de valor mais elevado.

**Desvantagens/Implicações:**
• Processo mais formal e com maior tempo de tramitação em comparação à contratação direta;
• Exige planejamento prévio, definição adequada das especificações e quantitativos;
• Requer maior estrutura procedimental para sua condução.

**Solução 2 – Dispensa de Licitação por Pequeno Valor**
Base legal: Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.
Aplicação: Admitida apenas para contratações cujo valor se situe dentro do limite legal vigente para outros serviços e compras.

**Vantagens:**
• Maior celeridade procedimental;
• Menor custo administrativo na instrução do processo.

**Desvantagens/Implicações:**
• Inviável no caso concreto, em razão de o valor estimado da contratação superar o limite legal para dispensa em razão do valor;
• Não se admite fracionamento do objeto com o objetivo de enquadrar artificialmente a contratação em hipótese de dispensa;
• Revela-se inadequada para a amplitude e relevância da demanda consolidada das diversas Secretarias.

**Análise comparativa da forma da contratação**
Considerando o levantamento de mercado realizado, a natureza do objeto — fornecimento de refeições prontas e bebidas, de forma sob demanda, para atendimento às diversas Secretarias — e o valor global estimado da contratação, apurado em **R$ 290.862,00**, conclui-se que a forma de contratação mais vantajosa e juridicamente adequada é o **Pregão Eletrônico**, nos termos dos arts. 28, inciso I, e 29 da Lei nº 14.133/2021.
Embora a Lei nº 14.133/2021 preveja outras soluções de contratação, como a dispensa por valor, tal alternativa mostra-se inviável para o atendimento da presente demanda, sobretudo em razão do valor estimado da contratação, que ultrapassa o limite legal vigente para contratação direta com fundamento no art. 75, inciso II, da referida Lei.
Ressalte-se que a adoção do Pregão Eletrônico preserva a competitividade, a economicidade e a transparência, uma vez que possibilita ampla disputa entre fornecedores do ramo, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração do Município de Alexandria.
Ademais, a adoção da modalidade licitatória adequada revela-se proporcional e razoável, especialmente diante da natureza comum do objeto, da amplitude da demanda e da necessidade de observância estrita aos princípios da legalidade, eficiência, planejamento e controle da despesa pública.

Destaca-se, por fim, que não há fracionamento indevido do objeto, uma vez que a estimativa de valores decorre da totalidade da demanda prevista para o período contratual, devidamente consolidada e justificada nos autos, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.
Diante do exposto, conclui-se pela adoção do **Pregão Eletrônico**, por se tratar da solução mais adequada, econômica, eficiente e juridicamente segura para a contratação do fornecimento de refeições e bebidas necessários ao atendimento das demandas institucionais da Administração Municipal.

## 09 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução adotada para atendimento da presente demanda consiste na contratação, mediante procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, de empresa especializada no fornecimento de almoço e jantar tipo marmita/self service, sucos e refrigerante, para atendimento das demandas das diversas Secretarias do Município de Alexandria/RN, com prestação sob demanda e atendimento no perímetro urbano do Município.
Após a análise das alternativas disponíveis no mercado e das formas de contratação previstas na Lei nº 14.133/2021, verificou-se que a solução escolhida se mostra tecnicamente adequada, administrativamente viável e economicamente vantajosa, considerando a natureza comum do objeto, a forma de execução sob demanda, a inexistência de estrutura própria suficiente para atendimento das necessidades da Administração e o valor global estimado da contratação, fixado em R$ 290.862,00.
A opção pelo Pregão Eletrônico revela-se compatível com o interesse público e com a legislação vigente, uma vez que o objeto possui características padronizadas e ampla oferta de mercado, não se enquadrando em hipótese de contratação direta por dispensa em razão do valor.
Do ponto de vista operacional, a contratação licitada possibilita atendimento mais seguro e eficiente das demandas eventuais e programadas relacionadas ao fornecimento de refeições e bebidas, garantindo o suporte logístico necessário à execução de atividades administrativas, técnicas, operacionais e institucionais desenvolvidas no âmbito municipal.
Sob o aspecto econômico, a solução adotada preserva a economicidade, uma vez que será executada mediante disputa competitiva entre os interessados, favorecendo a obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração, sem prejuízo da qualidade do serviço a ser prestado.
Ademais, não se verifica fracionamento indevido do objeto, pois a estimativa de valores decorre da totalidade da demanda prevista para o período contratual, devidamente justificada nos autos, em consonância com os princípios do planejamento, da eficiência, da legalidade e da transparência.
Diante do exposto, conclui-se que a contratação mediante Pregão Eletrônico constitui a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para atender às necessidades da Administração Municipal, garantindo a continuidade dos serviços públicos e o adequado suporte às atividades institucionais, em estrita observância à Lei nº 14.133/2021 e aos princípios que regem a Administração Pública.

## 10 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação não será parcelada, uma vez que o objeto consiste no fornecimento integrado de refeições prontas e bebidas, destinado ao atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais, cujos itens guardam correlação funcional e operacional, sendo usualmente ofertados de forma conjunta pelo mercado.
O eventual parcelamento da contratação, além de não representar vantagem econômica evidente, poderia comprometer a eficiência administrativa, gerar dificuldades na gestão e fiscalização contratual e ocasionar risco à continuidade e à uniformidade do atendimento, especialmente considerando que a demanda ocorre de forma sob demanda, conforme as necessidades institucionais da Administração Municipal de Alexandria.
Ressalte-se que o mercado fornecedor local e regional possui capacidade técnica e operacional para atender integralmente ao objeto, inexistindo restrição à competitividade pela contratação conjunta dos itens, tampouco prejuízo à isonomia entre os potenciais interessados.
Além disso, o valor global estimado da contratação, apurado em **R$ 290.862,00**, foi definido considerando a totalidade da demanda prevista para o período contratual, não havendo fracionamento indevido do objeto com a finalidade de enquadramento em hipótese de contratação direta, em estrita observância ao disposto na Lei nº 14.133/2021 e aos princípios do planejamento, economicidade e legalidade.
Dessa forma, conclui-se que a não realização do parcelamento mostra-se tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e administrativamente eficiente, assegurando a correta execução do objeto, a simplificação da gestão contratual e o atendimento pleno ao interesse público.

## 11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há, no âmbito da Administração Municipal de Alexandria, contratações correlatas ou interdependentes diretamente vinculadas ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar.
O fornecimento de refeições e bebidas possui autonomia operacional, não dependendo da execução simultânea ou prévia de outros contratos para seu pleno funcionamento, tampouco condiciona a execução de futuras contratações.
Eventuais despesas relacionadas à logística das atividades institucionais, eventos, reuniões, ações de campo ou outras iniciativas administrativas não configuram interdependência contratual, tratando-se apenas de situações acessórias, sem vínculo técnico ou jurídico direto com a presente contratação.
Dessa forma, conclui-se que a execução do objeto não está condicionada a outras contratações em vigor ou planejadas, podendo ser realizada de forma independente, contínua e conforme a necessidade da Administração, sem prejuízo à eficiência, economicidade ou legalidade do procedimento.

## 12 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, a Administração Municipal de Alexandria pretende alcançar os seguintes resultados:
a) Garantir suporte logístico adequado às atividades institucionais das Secretarias Municipais, mediante a disponibilização de refeições prontas e bebidas sempre que houver necessidade administrativa devidamente justificada;

b) Assegurar condições adequadas de atendimento aos servidores, equipes de apoio, colaboradores e demais participantes de ações institucionais, contribuindo para a eficiência e continuidade das atividades administrativas e operacionais;
c) Promover a racionalização dos recursos públicos, evitando soluções improvisadas, contratações fragmentadas ou despesas desorganizadas com alimentação;
d) Conferir celeridade e flexibilidade operacional ao atendimento das demandas eventuais e programadas, compatibilizando a execução do serviço com a dinâmica administrativa do Município;
e) Garantir regularidade, previsibilidade e padronização no fornecimento das refeições e bebidas demandadas pelas Secretarias Municipais.

## 13 - PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Previamente à formalização do instrumento contratual, deverão ser adotadas as seguintes providências administrativas:
a) Conclusão e aprovação do presente Estudo Técnico Preliminar, com a devida motivação da escolha da solução e da forma de contratação;
b) Realização de pesquisa de preços idônea, devidamente documentada nos autos, comprovando a compatibilidade dos valores estimados com os praticados no mercado;
c) Elaboração e aprovação do Termo de Referência com as especificações técnicas, quantitativos, condições de execução e critérios de aceitabilidade;
d) Verificação da regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária da empresa a ser contratada, nos termos da legislação vigente;
e) Comprovação de que a futura contratada possui atividade compatível com o objeto, bem como condições técnicas e operacionais para a adequada prestação dos serviços;
f) Emissão de parecer jurídico, quando exigido, e autorização da autoridade competente para a deflagração do procedimento licitatório e posterior formalização da contratação;
g) Indicação formal de gestor e fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

## 14 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A contratação do fornecimento de refeições prontas e bebidas não apresenta impactos ambientais de grande relevância, uma vez que se trata de atividade de natureza predominantemente operacional e administrativa, sem execução de obras ou intervenções físicas significativas.
Ainda assim, recomenda-se que a empresa contratada adote boas práticas ambientais, tais como:
a) Uso racional de água e energia elétrica no preparo e fornecimento dos alimentos;
b) Redução do desperdício de alimentos e insumos utilizados na execução do objeto;
c) Descarte adequado de resíduos sólidos e orgânicos, em conformidade com a legislação ambiental vigente;
d) Sempre que possível, utilização de embalagens e materiais compatíveis com práticas ambientalmente responsáveis.
Tais medidas contribuem para a observância dos princípios do desenvolvimento sustentável e da responsabilidade ambiental, em consonância com as diretrizes da Administração Pública, sem acarretar ônus excessivo ou inviabilizar a execução do objeto.

## 15 - DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

Salienta-se que, na referida contratação, não será concedido tratamento diferenciado e simplificado com reserva de participação exclusiva para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, caso estejam presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III do art. 49 do mesmo diploma legal.

A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparados, nos termos da legislação vigente.

## 16 - DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

De acordo com a Lei nº 14.133/2021, que estabelece o novo regime jurídico de licitações e contratos administrativos, há previsões específicas que tratam da formação e da participação de consórcios em processos licitatórios.

Neste sentido, considerando as características do objeto desta contratação, a vedação da participação de empresas na forma de consórcio se justifica por diversos aspectos.

Primeiramente, é essencial considerar que o art. 15 da referida Lei permite, salvo vedação expressa no edital, a participação de empresas em consórcio, desde que respeitadas determinadas condições, como a indicação da empresa líder e a responsabilidade solidária entre os consorciados.

Todavia, no caso em análise, o objeto possui natureza comum, baixa complexidade técnica e ampla disponibilidade no mercado, não exigindo a conjugação de capacidades empresariais distintas ou altamente especializadas para sua adequada execução.

Além disso, a admissão de consórcios, em hipóteses como a presente, pode dificultar a fiscalização contratual, ampliar a complexidade da gestão do ajuste e não representar ganho efetivo de competitividade ou vantajosidade para a Administração.

Dessa forma, mostra-se juridicamente admissível e tecnicamente justificável a vedação da participação de empresas em consórcio, sem prejuízo à competitividade do certame.

## 17 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após a análise técnica, administrativa, econômica e jurídica realizada no âmbito do presente Estudo Técnico Preliminar, **DECLARA-SE VIÁVEL** a contratação de empresa para o fornecimento de almoço e jantar tipo marmita/self service, sucos e refrigerante, destinados a atender às demandas, quando necessário, de todas as Secretarias do Município de Alexandria/RN.

A viabilidade da contratação fundamenta-se nos seguintes aspectos:

a) Viabilidade técnica, uma vez que o objeto consiste em serviço comum, padronizado e amplamente disponível no mercado, plenamente executável por empresas do ramo alimentício;

b) Viabilidade administrativa, considerando que a solução proposta é compatível com a estrutura organizacional do Município e possibilita adequada gestão, fiscalização e controle da execução contratual;

c) Viabilidade econômica, tendo em vista que o valor global estimado da contratação se mostra compatível com os preços praticados no mercado, sendo possível a obtenção de proposta vantajosa mediante procedimento licitatório competitivo;

d) Viabilidade jurídica, em razão do enquadramento da contratação como serviço comum passível de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

**18 - DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das dotações orçamentárias próprias do orçamento vigente, consignadas às Secretarias demandantes, conforme classificação funcional-programática a ser indicada no momento da formalização do instrumento contratual.

Ressalta-se que há previsão orçamentária suficiente para suportar a despesa estimada, em conformidade com a Lei Orçamentária Anual (LOA), o Plano Plurianual (PPA) e a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), observando-se os princípios do planejamento, do equilíbrio fiscal e da responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

A execução da despesa ficará condicionada à efetiva utilização dos itens contratados, considerando que a contratação ocorrerá sob demanda, não havendo obrigatoriedade de consumo integral do valor estimado.

**19 - DA FUNDAMENTAÇÃO**

A presente contratação encontra respaldo jurídico nos seguintes dispositivos legais e normativos:

a) Constituição Federal, especialmente o art. 37, caput, que estabelece os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência;

b) Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), em especial:

- Art. 6º, inciso XIII, quanto à classificação do objeto como serviço comum;
- Art. 11, que dispõe sobre os princípios aplicáveis às contratações públicas;
- Art. 18, no que se refere ao planejamento das contratações;
- Art. 28, inciso I, quanto à modalidade Pregão;
- Art. 29, quanto à utilização do Pregão para aquisição de bens e serviços comuns;

c) Demais normas aplicáveis à espécie, bem como os atos normativos internos do Município que regulamentam os procedimentos de contratação pública.

Dessa forma, a contratação pretendida encontra-se devidamente fundamentada sob os aspectos legal, técnico e administrativo, atendendo ao interesse público e às exigências da legislação vigente.

**20 - ANEXOS**

São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Documento de pesquisa orçamentária;

**21 - RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP**

MARIA BEATRICE MOREIRA SOUSA - Secretária de Administração

_____

**MARIA BEATRICE MOREIRA SOUSA**
**Secretária de Administração**