



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE JAPARATUBA
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E EVENTOS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DA DEMANDA:

1.1 O presente termo tem como objetivo suprir a necessidade de proporcionar as tradicionais refeições de café da manhã e almoço para os membros dos grupos folclóricos que estarão envolvidos na cerimônia de coroação do rei e da rainha do Cacumbi do ano 2026, a ser realizada no dia 11/01/2026, na sede do Município.

2. DA JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO:

2.1. Por anos, o brilhante evento em comemoração à coroação do rei e da rainha do Cacumbi vem sendo realizado com muita glória, circunstância e brilho do qual é digno, cada vez reunindo mais munícipes e visitantes no evento. As manifestações folclóricas emanam a cultura municipal e propiciam momentos de descontração e diversão, com programações diversas, entre elas, as apresentações dos grupos, visando o entretenimento dos espectadores. Ademais, a própria Constituição Federal prescreve ao Estado o dever de promover a cultura, que é realmente essencial para o desenvolvimento da identidade nacional, para a educação e, no mínimo, para o lazer;

2.2. A administração de Japaratuba, ao longo de sua história, sempre participou ativamente das manifestações culturais, fomentando a perpetuação das tradições folclóricas do Município;

2.3. Por este motivo, cumpre atender tal demanda visa tão somente manter vivas as tradições locais.

3. DA ALTERNATIVAS DE SOLUÇÃO:

3.1. As possíveis soluções para atendimento da necessidade são:

a) Prestação de serviço de preparo de refeições prontas, produzidas em local da Contratada, transportadas e servidas no ambiente da Contratante: esta é uma solução ofertada no mercado para atendimento da necessidade de alimentação de um modo geral, na qual, a contratada compra os gêneros alimentícios e prepara em local próprio a refeição de acordo com o cardápio fornecido pela contratante e se responsabiliza pelo fornecimento. A entrega das refeições deve ser realizada duas vezes no dia, em local designado pela contratante. Nesta possível solução, a contratada deve disponibilizar colaboradores em quantidade suficiente para a execução dos diversos tipos de serviços, tais como: nutricionista, cozinheiros e assistentes para acompanhar e elaborar as refeições, motoristas e assistentes para os serviços de transporte das refeições, serviços de logística para a organização da distribuição, além de toda a estrutura física necessária, como local apropriado equipado com eletrodomésticos, móveis, utensílios e demais itens necessários para que os serviços prestados ocorram de forma eficiente, atendendo a todos os requisitos de higiene e garantindo a pontualidade na entrega das refeições. Além de que a estrutura física do local onde as refeições são preparadas preferencialmente deve estar localizada em local próximo ou no município pela característica da necessidade;

b) Serviço de preparação e distribuição de refeições dispondo da estrutura do município equipada para o preparo e distribuição dos alimentos: Esta solução é semelhante a primeira, sendo que a contratada adquire os alimentos para preparar as refeições nas instalações da própria contratante, disponibilizando, no entanto, o recurso humano e materiais e equipamentos necessários, sob a fiscalização de servidores da contratante;

c) Aquisição de gêneros alimentícios: esta é a solução que vem sendo escolhida na maioria dos municípios brasileiros conforme observado em diversas pesquisas nos portais das transparências de vários órgãos públicos e pesquisas na internet, como também é o cenário da solução que vem sendo contratada em todos os anos anteriores neste município, nos quais são adquiridos os itens necessários, feita a preparação e distribuídos por servidores do município.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE JAPARATUBA
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E EVENTOS

Cabe ressaltar que o órgão dispõe de estrutura e pessoal necessários para que as refeições sejam preparadas e fornecidas.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1. A solução mais viável para atender à demanda é:

a) Aquisição de gêneros alimentícios: esta é a solução que mais se adequa a necessidade de alimentação dos servidores das unidades de saúde do Município. Se apresenta como a mais vantajosa por se tratar de bem comum, de consumo quase imediato, considerando que o município possui espaços adequados próprios, com toda a estrutura necessária para preparar e servir as refeições, utilizando os gêneros a serem contratados. O município conta com servidores qualificados para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas, portanto, mostra-se economicamente viável, uma vez que em caso de terceirização do serviço a contratada iria incluir nos preços, além do lucro, os encargos e demais custos operacionais. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros alimentícios

5. DA VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA:

5.1 O Município de Japaratuba possui fornecedores locais e regionais para atendimento desta demanda, sendo assim, viável a contratação, inclusive o que denota se tratar de aquisição de itens de natureza comum.

6. DO FUNDAMENTO LEGAL:

6.1. Pelos valores que vem sendo gastos nos anos anteriores, enxerga-se que pode haver viabilidade da aquisição se dar por contratação direta, por meio de dispensa de licitação.

6.2. O art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, assim dispõe:

*Art. 75. É dispensável a licitação:
(...)*

*II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras; (Vide Decreto nº 10.922, de 2021) Vigência
(Vide Decreto nº 11.317, de 2022) Vigência
(Vide Decreto nº 11.871, de 2023) Vigência*

6.3. O fundamento da dispensa nesta hipótese se dá pela baixa perspectiva de valor monetário a ser empregado. Com efeito, não existem óbices para que se realize a contratação de forma direta, na forma da dispensa de licitação eletrônica, cuja oferece oportunidade de maior celeridade na contratação, e ainda, competitividade, dada a sua natureza de disputa entre participantes;

6.4. No entanto, ainda nas hipóteses de dispensa de licitação, o administrador público não está livre para a compra. É preciso a observância de determinados requisitos legais e constitucionais, tudo devidamente demonstrado em processo formal de dispensa de licitação;

6.5. Desse modo, frise-se, apesar de ser dispensável o processo de licitação propriamente dito, a Administração não está totalmente livre para a escolha do fornecedor, devendo haver um mínimo de formalidade para possibilitar a aferição dos requisitos, os quais devem estar prontamente evidenciados no bojo do processo da dispensa;

6.6. Com efeito, além dos requisitos acima listados, é imprescindível a publicação, na imprensa oficial, do ato que autoriza a compra direta ou o extrato decorrente do contrato (art. 72, parágrafo único, da Lei de Licitações).



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE JAPARATINGA
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E EVENTOS

7. DA JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO:

7.1. Considerando se tratar de contratação direta para atendimento de demanda pontual, não haverá hipótese de parcelamento.

8. DA ESTIMATIVA DE VALOR:

8.1. Em pesquisa prévia realizada, verificou-se que na última contratação realizada pelo órgão, qual seja, dispensa nº 18/2024 PMJ, homologada em 26/12/2024, pelo valor total de R\$ 19.263,68 (dezenove mil duzentos e sessenta e três reais e sessenta e oito centavos), nos termos da planilha a seguir:

ITEM	PRODUTO	MARCA	UNID.	QTD.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ABACAXI DE 1ª QUALIDADE, GRAUDO. CLASSIFICAÇÃO GRUPO (POLPA AMARELA), SUBGRUPO: COLORIDO (ATÉ 50% DA CASCA AMARELA ALARANJADA) CLASSE:3 (PESO DO FRUTPO MAIOR QUE 1.500 KG ATÉ 1.800KG) CATEGORIA I: DEVER TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME.	IN NATURA	Kg	40	8,50	340,00
2	ABÓBORA – MADURA, TIPO MORANGA DE TAMANHO GRANDE UNIFORME, SEM DEFEITOS, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, LIVRES DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA.	IN NATURA	Kg	30	6,94	208,20
3	AÇÚCAR CRISTAL – ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 1KG.	PINDORAMA	Kg	10	5,47	54,70
4	ALHO BRASILEIRO, TIPO 5/6 – DE BOA QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM DANOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO/GRANDE E CONFIRMAÇÃO UNIFORME. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOSE MATÉRIAS ESTRANHOS.	IN NATURA	Kg	2	35,80	71,60
5	ACHOCOLATADO, TIPO BEBIDA LÁCTEA, SABOR CHOCOLATE, EM EMBALAGEM TETRA PARK DE 1 LITRO	MARATA	L	30	7,20	216,00
6	ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG.	BELLO RIZZO	Kg	40	6,72	268,80
7	BANANA PRATA DE 1ª QUALIDADE – (ENTREGA MADURA), PENCA COM 12 UNIDADES APRESENTAÇÃO MATUREZA QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO EM	IN NATURA	Dz	20	5,60	112,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE JAPARATINGA
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E EVENTOS

	CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.					
8	BATATA DOCE - DE ASPECTO FIRME IN NATURA DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO SEMANAL, LIVRE DE SUJIDADES LARVAS E PARASITAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.	IN NATURA	Kg	20	6,34	126,80
9	BATATA INGLESA - DEVERÁ SER DE VARIEDADE MONALISA ESCOVADA; CLASSE II CALIBRE DE 42 A 70CM, PARTE GRANDE/MÉDIA, DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	IN NATURA	Kg	35	7,74	270,90
10	CAFÉ TORRADO E MIÚDO, EMBALAGEM AUTOMATICAMENTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM METÁLICO ORIGINAL COM 500G.	MARATA	Pct	25	40,00	2.000,00
11	CARNE BOVINA (ACÉM) SEM OSSO CONGELADO, EMBALAGEM DE 1 KG.	FRIBOI	Kg	50	46,50	1.395,00
12	CARNE BOVINA (CHARQUE) DIANTEIRO, EMBALAGEM DE 1KG.	ALVORADA	Kg	30	40,00	2.000,00
13	CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU CHÃ DE DENTRO) CONGELADO, EMBALAGEM DE 1 KG.	FRIBOI	Kg	50	28,00	840,00
14	CARNE BOVINA (PEITO BOVINO COM OSSO CONGELADO).	FRIBOI	Kg	30	19,00	760,00
15	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA) COM OSSO - CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1 KG.	LEVIDA	Kg	40	28,90	1.445,00
16	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) - CONGELADO EM EMBALAGEM DE 1 KG.	AVIVAR	Kg	50	17,00	850,00
17	CARNE DE FRANGO (INTEIRO) - CONGELADO COM CARCAÇA, COM VÍSCERAS, COM PÉ E CABEÇA.	FRIATO	Kg	50	6,00	180,00
18	CEBOLA BRANCA - DE ASPECTO FIRME, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PAR O CONSUMO SEMANAL, LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS,	IN NATURA	Kg	30	6,00	60,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE JAPARATINGA
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E EVENTOS

	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. EMBALAGEM DE 1KG.					
19	CEBOLA ROXA – DE ASPECTO FIRME, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PAR O CONSUMO SEMANAL, LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. EMBALAGEM DE 1KG.	IN NATURA	Kg	10	7,00	140,00
20	CENOURA - SEM FOLHAS, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS SEM CORPOS ESTRANHOS OU TENROS, ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. EMBALAGEM DE 1 KG.	IN NATURA	Kg	20	18,64	37,28
21	CHEIRO VERDE – ESPÉCIE VERDE DE CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DE 1ª QUALIDADE, SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO E GRANDE SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. PERFURAÇÕES E CORTES. EMBALAGEM DE 1KG.	IN NATURA	Kg	2	3,30	66,00
22	COENTRO DE 1ª QUALIDADE - GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIO (VERDE). AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES NA CNNPA, MOLHO DE 300KG.	IN NATURA	Mc	20	1,15	23,00
23	COLORÍFICO – ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 100G.	MARATA	Pct	20	1,50	30,00
24	COMINHO – ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 100G.	MARATA	Pct	20	1,20	24,00
25	EXTRATO DE TOMATE – CONCENTRADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 340G.	PALMEIRON	Und	20	2,46	49,20
26	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA – TORRADA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL COM 1KG.	TIO VIEIRA	Kg	20	5,96	119,20
27	FARINHA DE MILHO FLOCADA - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	MARATA	Pct	80	2,16	172,80



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE JAPARATINGA
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E EVENTOS

28	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO 1 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 1KG.	TIO VIEIRA	Kg	30	7,96	238,80
29	INHAME - DE BOA QUALIDADE, EMB. DE 1KG, DEVERÃO ESTÁ FRESCOS, INTEIROS E SÃOS, COM COR E ODOR, NO PONTO DA MATURAÇÃO PARA CONSUMO, ISENTOS DE DANOS OU LESÕES, MECÂNICAS OU BIOLÓGICAS QUE AFETA A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO.	IN NATURA	Kg	40	9,80	392,00
30	LINGUIÇA DEFUMADA - TIPO CALABRESA GROSSA, EMBALAGEM A VÁCUO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL, EMBALAGEM DE 1 KG.	SADIA	Kg	40	26,60	1.064,00
31	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - COM OVOS ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	BRANDINI	Pct	30	3,60	108,00
32	MACAXEIRA (AIPIM) EMBALAGEM DE 1KG.	IN NATURA	Kg	25	5,80	145,00
33	MAMÃO, TIPO HAVAI 1ª QUALIDADE. DEVE TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. DEVE ESTAR FRESCO E COM AROMA, POIS SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE. DEVERA APRESENTAR GRAU MANUTENÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO EM CONDIÇÕES PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	IN NATURA	Kg	20	4,90	98,00
34	MARGARINA VEGETAL - CREMOSA COM SAL ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE 500G.	DELICIA	Und	20	7,80	156,00
35	MELANCIA - 1ª QUALIDADE. DEVE TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. DEVE ESTAR FRESCO E COM AROMA, POIS SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE VARIEDADE.	IN NATURA	Kg	40	9,50	380,00
36	MELÃO AMARELO - 1ª QUALIDADE. DEVE TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. DEVE ESTAR FRESCO E COM AROMA, POIS SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE VARIEDADE.	IN NATURA	Kg	25	7,80	195,00
37	MILHO VERDE, EM CONSERVA, EMBALAGEM ORIGINAL DE 170G.	QUERO	Und	20	4,20	84,00
38	ÓLEO DE SOJA - EMBALAGEM ORIGINAL COM 900 ML.	LIZA	Und	20	7,80	156,00
39	OVO DE GRANJA - BRANCO GRANDE, DÚZIA.	JG PASSOS	Dz	30	7,40	222,00
40	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.	ORÓPRIA	Und	400	0,70	280,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE JAPARATINGA
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E EVENTOS

41	PRESUNTO SUÍNO - COZIDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE 1 KG.	FRIMESA	Kg	15	27,90	418,50
42	QUEIJO TIPO MUSSARELA - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE 1 KG.	FRIMESA	Kg	15	37,80	567,00
43	QUIABO DE 1ª QUALIDADE - EMBALAGEM DE 1KG.	IN NATURA	Kg	6	9,80	58,80
44	REPOLHO BRANCO	IN NATURA	Kg	6	9,90	59,40
45	SAL REFINADO - IODADO, EMBALAGEM ORIGINAL COM 1 KG.	CAMARAO	Kg	6	0,96	5,76
46	SALSICHA DE FRANGO - EMBALAGEM ORIGINAL DE 1 KG.	AVIVAR	Kg	20	9,80	196,00
47	SUCO DE FRUTA - DIVERSOS SABORES PRONTO PARA BEBER, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO.	MARATA	L	30	13,25	265,00
48	TEMPERO COMPLETO - SEM PIMENTA EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 200G.	AJINOMOTO	Und	5	5,95	35,70
49	TOMATE, DE 1ª QUALIDADE, EMB. 1KG, GRAÚDO COM POUÇA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E HUMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS	IN NATURA	Kg	30	6,00	180,00
50	VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO 750 ML.	MARATA	Und	20	2,46	49,20
51	LEITE UHT, EMBALAGEM DE 1 LITRO	BETANIA	L	20	5,40	108,00

8.2 Esta prévia não reflete, de forma fidedigna, a real demanda do órgão. Este estudo visa, tão somente, especular uma perspectiva de valor a fim de melhor subsidiar na elaboração do termo de referência, documento este que deverá conter informação mais fideis para referenciar formulação de proposta e execução do objeto.

9. DO DEMANDANTE DA DESPESA:

Setor demandante	Cargo	Responsável
Secretaria de Cultura, Turismo e Eventos	Secretário Municipal	Périclys da Rocha Santos

10. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

10.1 Insta destacar que a Lei Orçamentária Anual (LOA) do exercício 2026 detém respaldo orçamentário para a realização de aquisições nos moldes desta que se pretende realizar, cuja será devidamente indica no Termo de Referência, em caso de aprovação do presente termo.

11. DA SOLICITAÇÃO DA PROPOSTA E AFERIÇÃO DO VALOR DE MERCADO:

11.1 Aprovado o presente termo, será providenciado o termo de referência, cujo deverá conter todos subsídios necessários à formulação da proposta;

11.2 Tendo em vista a natureza da contratação, para formalização da pesquisa, deverá ser



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE JAPARATUBA
SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E EVENTOS

realizada processo de cotação nos termos do disposto no Decreto Municipal nº 4.860/2024.

12. DA FORMA DE PAGAMENTO PRATICADA:

12.1 Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a execução dos serviços, após atestação do responsável pelo recebimento;

12.2 Para fazer jus ao pagamento, a futura prestadora deverá apresentar, nota fiscal, com o respectivo termo de recebimento, atestado pelo setor competente do Município, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, Certidões de Regularidade de quitação junto ao INSS, FGTS e CNDT atualizadas;

12.3 Nenhum pagamento será efetuado ao Adjudicatário enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

12.4 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado;

12.5 No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no caput desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE;

12.6 Nestes preços deverão estar incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

13. DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

12.1 Com base no estudo realizado, entendemos que a contratação pleiteada é viável do ponto de vista financeiro, considerando-se que os resultados revistos atenderão às necessidades da administração pública.

14. CONCLUSÃO:

13.1. A aquisição de gêneros alimentícios é de fundamental importância para garantir o provimento da demanda. Portanto, recomenda-se a realização do processo de contratação direta, na modalidade dispensa de licitação, sob a forma eletrônica com a máxima celeridade, observando os princípios da legalidade, eficiência e economicidade..

Japaratuba/SE, 03 de Dezembro de 2025.

DIOSMARIO DOS SANTOS
Coordenador de Eventos
Responsável pela elaboração

Julgamento:

Aprovado ☐ Reprovado ☐

Em ____/____/2025.

PÉRICLYS DA ROCHA SANTOS
Secretário de Cultura, Turismo e Eventos