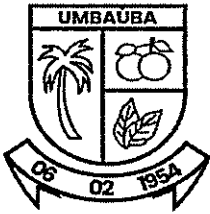


# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

*www.umbauba.se.gov.br*

Umbaúba/SE, 23 de janeiro de 2026



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

### **1. INFORMAÇÕES (Art. 18, caput e §1º, Lei nº 14.133/2021)**

O Estudo Técnico Preliminar constitui instrumento essencial da fase de planejamento das contratações públicas, tendo como finalidade assegurar a viabilidade técnica, econômica e administrativa das futuras contratações, em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

Nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, o ETP integra a etapa inicial do processo licitatório, antecedendo a elaboração do Termo de Referência, e tem por objetivo estudar a necessidade apresentada, identificar as alternativas existentes no mercado e subsidiar a escolha da solução mais adequada ao interesse público.

### **2. NECESSIDADE**

#### **2.1. Descrição da necessidade (Art. 18, inciso I – Lei nº 14.133/2021)**

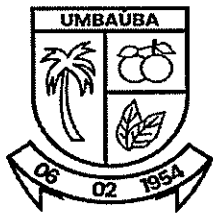
A Administração Pública Municipal de Umbaúba exerce suas competências por meio de atividades administrativas contínuas, desenvolvidas pelas diversas Secretarias que compõem a estrutura organizacional do Poder Executivo. Tais atividades demandam a atuação permanente de servidores públicos, colaboradores e profissionais vinculados às ações institucionais, responsáveis pela execução de políticas públicas, pela gestão administrativa e pelo atendimento direto às necessidades da população.

No contexto dessas atribuições, verifica-se a existência de uma necessidade administrativa relacionada à garantia de condições adequadas para o desempenho das atividades funcionais, especialmente em situações que envolvem jornadas prolongadas, concentração de tarefas em períodos específicos, realização de atividades internas continuadas, ações administrativas integradas e demandas operacionais que exigem a permanência dos profissionais no ambiente de trabalho por tempo superior à rotina ordinária.

A ausência de planejamento estruturado para o atendimento dessa necessidade pode comprometer a eficiência administrativa, afetar a continuidade das atividades institucionais e gerar impactos negativos na organização do trabalho, na produtividade e na capacidade de resposta da Administração. Ademais, a inexistência de tratamento adequado tende a resultar em soluções improvisadas, despadronizadas e descoordenadas, incompatíveis com os princípios que regem a Administração Pública.

A necessidade ora descrita possui caráter institucional, recorrente e transversal, alcançando não apenas a Secretaria Municipal de Administração, mas também outras Secretarias e unidades administrativas, na medida em que todas compartilham da mesma lógica operacional e organizacional. Trata-se, portanto, de uma demanda estrutural da Administração Municipal, vinculada à gestão eficiente dos recursos humanos e à adequada organização das rotinas administrativas.

[www.umbauba.se.gov.br](http://www.umbauba.se.gov.br)

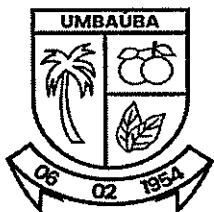


Sob a ótica do interesse público, o adequado tratamento dessa necessidade está diretamente relacionado aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade do serviço público, previstos na legislação aplicável. A identificação clara e fundamentada da necessidade constitui etapa indispensável para que a Administração possa, em momento oportuno, avaliar de forma técnica e objetiva as alternativas disponíveis no mercado, evitando decisões casuísticas e assegurando racionalidade ao processo de contratação.

Ressalta-se que esta descrição limita-se exclusivamente à caracterização do problema administrativo a ser enfrentado, não indicando, nesta fase, qualquer solução, modelo de atendimento, forma de execução ou viabilidade econômica, os quais serão objeto de análise específica e comparativa nos tópicos subsequentes deste Estudo Técnico Preliminar.

## 2.2. Área Requisitante

- a) Secretaria Municipal de Administração e Desenvolvimento Institucional - DFD/FMAS nº 1/2026;  
Responsável: JOÃO HENRIQUE COSTA HORA – Secretário Municipal de Administração e Desenvolvimento Institucional.
- b) Secretaria Municipal de Cultura e Turismo - DFD/SECTUR nº 2/2026;  
Responsável: JOSÉ RENAN DOS SANTOS TORRES – Secretário Municipal de Cultura
- c) Secretaria Municipal de Educação – DFD/SEDUC nº 3/2026 - Responsável: MOISES AUGUSTINHO DOS SANTOS – Secretário de Educação
- d) Secretaria Municipal de Obras – DFD/SOTUR nº 4/2026 - Responsável: EVERTON DE CARVALHO SANTOS – Secretário de Obras
- e) Secretaria Municipal de Esporte – DFD/SEEL nº 5/2026 – Responsável: SILMARA BOMFIM AZEVEDO - Secretária Municipal de Esporte
- f) Secretaria Municipal de Agricultura – DFD/SADA nº 6/2026 - Responsável: FLÁVIA DOS SANTOS LIMA RIBEIRO – Secretária de Agricultura
- g) Secretaria Municipal de Meio Ambiente – DFD/SMA nº 7/2025 - Responsável: JOSEFA PAULA RODRIGUES MATOS - Secretária Municipal de Meio Ambiente
- h) Secretaria Municipal de Esporte – DFD/SSDS nº 8/2026 – Responsável: ANTÔNIO CARLOS SILVA MENEZES - Secretário Municipal de Segurança e Defesa Social.
- i) Secretaria Municipal de Indústria e Comércio – DFD/SMIC nº 9/2026 – Responsável: DIEGO FONTES GOMES – Secretário Municipal de Indústria e Comércio



j) Secretaria Municipal de Urbanismo – DFD/SMU nº 10/2026 – Responsável: MARCOS ALMEIDA DOS SANTOS – Secretário Municipal de Urbanismo

### 3. SOLUÇÃO

#### 3.1. Levantamento de Mercado (Art. 18, inciso V – Lei nº 14.133/2021)

Em consonância com a necessidade administrativa previamente caracterizada, procedeu-se ao levantamento de mercado com a finalidade de identificar, mapear e analisar, de forma ampla, sistemática e fundamentada, as principais soluções disponíveis no mercado para atendimento da demanda de alimentação institucional no âmbito da Prefeitura Municipal de Umbaúba e de suas Secretarias.

O levantamento de mercado constitui etapa estruturante do Estudo Técnico Preliminar, pois assegura que a Administração Pública avalie múltiplas alternativas possíveis, evitando decisões restritivas, soluções únicas ou escolhas baseadas em modelos previamente definidos, em estrita observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa.

A análise das alternativas considerou, de forma integrada e comparável, os seguintes critérios mínimos:

- viabilidade técnica e operacional;
- capacidade de atendimento à demanda institucional;
- nível de controle e rastreabilidade administrativa;
- risco operacional e sanitário;
- impacto ambiental direto e indireto;
- complexidade administrativa e gerencial;
- aderência à estrutura organizacional do Município;
- potencial de geração de contratações correlatas e interdependentes.

O levantamento foi conduzido à luz da realidade da Administração Pública Municipal, considerando limitações estruturais, necessidade de flexibilidade administrativa, variabilidade da demanda e responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

#### **Alternativa 1 – Contratação de Serviços de Catering**

##### **Descrição do funcionamento:**

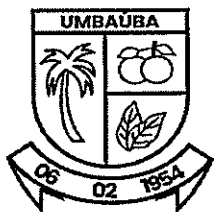
Solução baseada na prestação de serviços especializados de preparo e fornecimento de alimentação coletiva, normalmente estruturada para atendimento em datas, horários e locais previamente definidos pela Administração, abrangendo refeições completas, lanches ou kits alimentares, conforme a programação institucional.

##### **Vantagens:**

- Capacidade de atendimento a grandes volumes simultâneos;
- Padronização de cardápios, processos e condições sanitárias;
- Adequação para atividades concentradas e jornadas prolongadas;
- Redução da necessidade de infraestrutura própria;
- Facilidade de fiscalização em eventos pontuais.

##### **Desvantagens:**

- Menor flexibilidade para demandas descentralizadas e variáveis;
- Dependência de planejamento rigoroso de datas e quantitativos;
- Risco de desperdício em caso de superdimensionamento;
- Menor aderência a demandas rotineiras e distribuídas ao longo do tempo.



## **Alternativa 2 – Contratação de Restaurantes Locais para Fornecimento de Alimentação Pronta**

### **Descrição do funcionamento:**

Modelo no qual a Administração atende à necessidade administrativa de alimentação institucional por meio do fornecimento de refeições prontas, produzidas por restaurantes regularmente estabelecidos no Município ou região, acionados conforme a demanda administrativa, com retirada no estabelecimento ou entrega em local previamente definido.

### **Vantagens (Análise Técnica Ampliada):**

- Elevada flexibilidade para adequação à variação da demanda;
- Redução significativa da complexidade administrativa interna;
- Transferência integral das etapas de preparo e controle sanitário ao fornecedor;
- Facilidade de controle, rastreabilidade e vinculação entre demanda e consumo;
- Menor necessidade de planejamento logístico complexo;
- Mitigação de riscos operacionais e sanitários para a Administração;
- Estímulo à economia local e ao desenvolvimento sustentável;
- Alta aderência à estrutura organizacional do Município;
- Possibilidade de atendimento descentralizado por Secretaria ou unidade administrativa;
- Redução de custos indiretos relacionados à infraestrutura, pessoal e manutenção.

### **Desvantagens:**

- Necessidade de critérios rigorosos de fiscalização e padronização mínima;
- Dependência da capacidade operacional dos estabelecimentos;
- Potencial variação de cardápios e padrões de qualidade entre fornecedores.

## **Alternativa 3 – Implementação de Cozinha Própria para Produção de Alimentação Institucional**

### **Descrição do funcionamento:**

Solução estruturante em que a Administração implanta e opera cozinha própria destinada à produção interna de alimentação institucional, exigindo infraestrutura física adequada, equipamentos industriais, insumos contínuos, pessoal especializado e rotinas permanentes de operação.

### **Contratações correlatas e interdependentes associadas:**

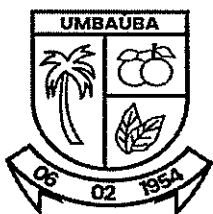
- aquisição ou locação de equipamentos industriais;
- fornecimento contínuo de gêneros alimentícios;
- contratação ou alocação de pessoal especializado;
- manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;
- adequações sanitárias e estruturais;
- gestão de resíduos sólidos e orgânicos;
- eventuais serviços de transporte e distribuição.

### **Vantagens:**

- Alto nível de controle sobre produção e cardápio;
- Potencial economia em cenários de demanda contínua e elevada;
- Autonomia administrativa no longo prazo.

### **Desvantagens:**

- Elevada complexidade administrativa e operacional;
- Necessidade de múltiplas contratações associadas;
- Aumento do risco operacional e sanitário;



- Exigência de estrutura física e capacidade técnica interna;
- Maior impacto ambiental potencial;
- Baixa flexibilidade frente a variações da demanda.

#### **Alternativa 4 – Atendimento por Fornecimento Alimentar sob Demanda Eventual**

##### **Descrição do funcionamento:**

Modelo em que o atendimento da necessidade ocorre apenas de forma pontual, acionado conforme eventos administrativos específicos ou situações excepcionais, sem programação contínua.

##### **Vantagens:**

- Alta flexibilidade;
- Redução de desperdícios;
- Adequação para demandas esporádicas.

##### **Desvantagens:**

- Fragmentação administrativa;
- Dificuldade de planejamento global;
- Maior risco de custos indiretos;
- Menor previsibilidade e controle institucional.

#### **Alternativa 5 – Modelo Híbrido de Atendimento Alimentar Institucional**

##### **Descrição do funcionamento:**

Combinação de diferentes soluções, aplicadas conforme o tipo de atividade administrativa, volume de pessoas envolvidas e duração das ações institucionais.

##### **Vantagens:**

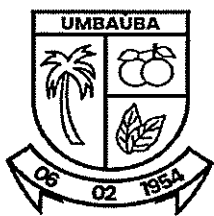
- Flexibilidade aliada à previsibilidade;
- Melhor adequação à diversidade de demandas;
- Otimização do uso de recursos públicos.

##### **Desvantagens:**

- Maior complexidade de gestão;
- Necessidade de regras claras de utilização;
- Exigência de controles administrativos mais robustos.

O levantamento evidencia que existem múltiplas soluções viáveis no mercado para o atendimento da necessidade administrativa de alimentação institucional, cada qual com diferentes impactos operacionais, administrativos, econômicos e ambientais. A diversidade de alternativas reforça a importância da etapa seguinte de análise comparativa, a fim de identificar, de forma técnica e fundamentada, a solução que melhor atende ao interesse público e à realidade da Administração Municipal.

[www.umbauba.se.gov.br](http://www.umbauba.se.gov.br)



### 3.1.1 Análise e Comparação das Soluções

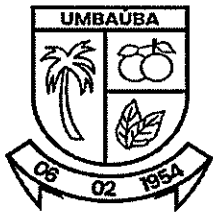
#### ▣ Quadro Comparativo das Alternativas

Critério de Análise	Alt. 1 – Serviços de Catering	Alt. 2 – Restaurantes Locais (Referência)	Alt. 3 – Cozinha Própria	Alt. 4 – Demanda Eventual	Alt. 5 – Modelo Híbrido
Nível de Controle	Médio	Alto	Alto	Baixo	Médio/Alto
Risco Operacional	Médio	Baixo	Alto	Médio/Alto	Médio
Complexidade Administrativa	Média	Baixa	Muito Alta	Alta	Alta
Capacidade de Atendimento	Alta (pontual)	Alta e flexível	Alta (contínua)	Limitada	Alta
Aderência à Estrutura do Município	Média	Alta	Baixa	Média	Média
Impacto Ambiental	Médio	Baixo a médio	Alto	Baixo	Variável
Flexibilidade da Solução	Baixa	Alta	Baixa	Muito Alta	Alta
Custo Relativo	Médio	Médio/Baixo	Alto	Médio	Médio/Alto
Necessidade de Contratações Correlatas	Baixa	Baixa	Muito Alta	Baixa	Média
Governança e Fiscalização	Média	Alta	Complexa	Baixa	Complexa

#### 🗨 Análise Técnica Conclusiva

A análise comparativa evidencia que a **Alternativa 2 – Contratação de Restaurantes Locais para Fornecimento de Alimentação Pronta** apresenta maior equilíbrio entre eficiência administrativa, flexibilidade operacional, controle institucional e aderência à estrutura organizacional do Município, quando comparada às demais alternativas avaliadas.

www.umbauba.se.gov.br



Diferentemente da contratação de serviços de catering, que se mostra mais adequada a eventos pontuais e concentrados, a Alternativa 2 atende de forma mais eficiente à natureza recorrente, variável e descentralizada da necessidade administrativa, permitindo adequação dinâmica às demandas das Secretarias, sem exigir planejamento rígido de grandes volumes ou datas específicas.

Em comparação à implementação de cozinha própria, a Alternativa 2 reduz significativamente a complexidade administrativa, o risco operacional e sanitário e a necessidade de múltiplas contratações interdependentes, evitando a ampliação da estrutura administrativa e a assunção de riscos permanentes que não se mostram proporcionais à realidade e à capacidade operacional do Município.

Quando confrontada com o atendimento sob demanda eventual, a Alternativa 2 demonstra superioridade em termos de governança, controle e previsibilidade, evitando fragmentação administrativa, improvisações e dificuldades de fiscalização, sem perder a flexibilidade necessária ao atendimento das variações da demanda institucional.

Por fim, embora o modelo híbrido apresente potencial de adaptação, sua adoção implicaria maior complexidade gerencial e necessidade de controles administrativos mais robustos, o que, no contexto atual, não se revela mais eficiente do que a adoção de uma solução principal com elevada aderência institucional.

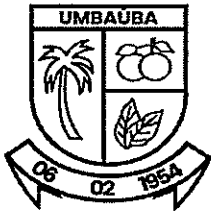
Dessa forma, à luz dos critérios analisados e considerando a realidade da Administração Pública Municipal, a **Alternativa 2** se destaca como a solução tecnicamente mais adequada para prosseguimento do Estudo Técnico Preliminar, por apresentar melhor relação entre controle, flexibilidade, risco operacional, simplicidade administrativa e potencial de economicidade, sem prejuízo da continuidade do serviço público.

### 3.2. Descrição da Solução como um Todo (Art. 18, §1º, VII – Lei nº 14.133/2021)

A solução consistente no **fornecimento de alimentação pronta por meio de restaurantes locais** apresenta-se como a alternativa que melhor atende à necessidade administrativa identificada, considerando a natureza recorrente e variável da demanda, a estrutura organizacional da Prefeitura Municipal de Umbaúba e os princípios que regem o planejamento das contratações públicas.

Sob o aspecto **técnico-operacional**, a solução permite o atendimento contínuo e flexível das demandas de alimentação institucional, ajustando-se ao quantitativo de servidores, colaboradores e profissionais envolvidos em cada atividade administrativa, sem a necessidade de manutenção de estrutura própria para produção de alimentos. O modelo possibilita atendimento descentralizado por Secretaria ou unidade administrativa, garantindo agilidade, adequação às rotinas internas e continuidade das atividades institucionais.

No que se refere à **economicidade**, a solução reduz custos indiretos e riscos financeiros associados à internalização da produção alimentar, tais como investimentos em infraestrutura física, aquisição e manutenção de equipamentos, contratação de pessoal especializado e gestão permanente de insumos. Ao transferir essas responsabilidades ao fornecedor, a Administração direciona seus recursos humanos, materiais e financeiros às atividades finalísticas, em consonância com o princípio da eficiência.






Quanto à **governança, controle e rastreabilidade**, o fornecimento de alimentação pronta permite o acompanhamento individualizado das solicitações, a vinculação direta entre demanda administrativa e consumo efetivo, bem como maior facilidade de fiscalização contratual e prestação de contas, atendendo às exigências do controle interno e externo.

A solução apresenta, ainda, **elevada aderência à estrutura organizacional do Município**, pois não exige criação de novas rotinas administrativas complexas nem ampliação significativa da capacidade técnica interna. Ademais, contribui para o fortalecimento da economia local, estimulando estabelecimentos regularmente constituídos no Município ou região, em alinhamento com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável.

#### ➤ **Evidências de Adoção da Solução no Âmbito da Administração Pública (PNCP)**

A viabilidade técnica e operacional da solução encontra respaldo na análise de contratações similares registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), onde se verifica a adoção recorrente, por diversos entes da Administração Pública, de modelos de contratação voltados ao fornecimento de refeições prontas, marmitex, quentinhas, especialmente por Municípios de porte semelhante.

As consultas realizadas no PNCP podem ser verificadas publicamente por meio dos seguintes links oficiais:

-  **Contratação para fornecimento continuado de refeições tipo marmitex**  
[https://pncp.gov.br/app/editais/13244984000106/2026/3?utm\\_source](https://pncp.gov.br/app/editais/13244984000106/2026/3?utm_source)
-  **Editais de licitação com objeto relacionado a fornecimento de alimentação pronta**  
[https://pncp.gov.br/app/editais?q=refei%C3%A7%C3%B5es&status=recebendo\\_proposta&pagina=1](https://pncp.gov.br/app/editais?q=refei%C3%A7%C3%B5es&status=recebendo_proposta&pagina=1)
-  **Contratos administrativos vigentes relacionados a refeições e alimentação institucional**  
<https://pncp.gov.br/app/contratos?pagina=1&q=refei%C3%A7%C3%B5es+e+lanches&status=todos>

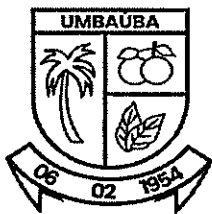
#### ➤ **EXEMPLO PRÁTICO COMPLETO (PNCP)**

##### **Conselho Nacional de Justiça – Fornecimento de Refeições**

Uma contratação detalhada e localizada no PNCP que ilustra claramente o tipo de objeto e o tratamento técnico dado em outro ente público:

- **Objeto:** Preparo e fornecimento de refeições, no formato americano, para eventos internos do órgão.
- **Abrangência:** 1.000 refeições ao longo do período contratual.
- **Detalhamento técnico:** especificação de cardápio com opções de proteínas, saladas, guarnições, sobremesas e bebidas não alcoólicas, além de exigências de acondicionamento adequado e atendimento sanitário conforme legislação específica.
- **Referência:** Processo Administrativo do CNJ, com análise de levantamento de mercado, cálculo de quantitativos, justificativa técnica e econômica da solução.
- **Consulta:** Disponível no PNCP por meio do contrato nº 48/2025 e seu correspondente Pregão Eletrônico nº. 90036/2025.  
[https://contratos.comprasnet.gov.br/gescon/consulta/download-arquivo-contrato/875214?utm\\_source](https://contratos.comprasnet.gov.br/gescon/consulta/download-arquivo-contrato/875214?utm_source)

*www.umbauba.se.gov.br*



Esse contrato demonstra práticas compatíveis com a solução considerada neste Estudo (fornecimento de refeições prontas), com exigências sanitárias, detalhamento técnico no Termo de Referência e justificativas técnicas e econômicas alinhadas ao planejamento.

A análise dessas contratações evidencia que a solução adotada neste Estudo Técnico Preliminar é amplamente praticada, compatível com o mercado fornecedor, juridicamente segura e operacionalmente viável, reforçando sua adequação ao interesse público e às boas práticas de planejamento previstas na Lei nº 14.133/2021.

Diante desse contexto, a solução de fornecimento de alimentação pronta por meio de restaurantes locais revela-se tecnicamente adequada, economicamente proporcional e administrativamente eficiente, atendendo aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da seleção da solução mais vantajosa para a Administração, estando devidamente respaldada por práticas consolidadas no âmbito do PNCP.

### **3.3. Requisitos da Contratação (Art. 18, §1º, III – Lei nº 14.133/2021)**

Os requisitos a seguir decorrem diretamente da solução adotada no Estudo Técnico Preliminar e têm por finalidade assegurar que o atendimento da necessidade administrativa ocorra com qualidade, segurança, regularidade, eficiência e adequada governança, sem impor exigências desproporcionais ou restritivas à competitividade.

#### **3.3.1 Requisitos Técnicos e Funcionais**

Além dos requisitos já estabelecidos, a futura contratação deverá assegurar:

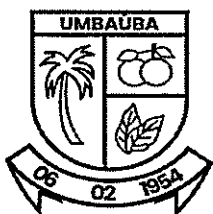
- capacidade de atendimento simultâneo a diferentes unidades administrativas, quando demandado;
- padronização mínima das porções fornecidas, com definição clara de gramaturas ou composição nutricional básica, a ser detalhada no Termo de Referência;
- acondicionamento das refeições em embalagens adequadas ao transporte e ao consumo seguro;
- observância de boas práticas de manipulação de alimentos, conforme normas sanitárias vigentes;
- possibilidade de fornecimento de cardápios alternativos, quando tecnicamente viável, para atender restrições alimentares justificadas (ex.: intolerâncias ou restrições médicas), sem descaracterizar o objeto.

#### **3.3.2 Requisitos Temporais**

Complementarmente, deverão ser observados:

- capacidade de resposta rápida a solicitações emergenciais ou excepcionais, quando justificadas pela Administração;
- cumprimento rigoroso dos horários pactuados para entrega ou retirada das refeições;
- manutenção da regularidade do fornecimento ao longo de toda a vigência contratual, evitando descontinuidade do atendimento.

[www.umbauba.se.gov.br](http://www.umbauba.se.gov.br)



### **3.3.3 Requisitos Legais, Sanitários e Normativos**

Além dos requisitos legais já indicados, poderão ser exigidos:

- comprovação periódica da manutenção das condições sanitárias do estabelecimento;
- atendimento às normas municipais, estaduais e federais aplicáveis à segurança alimentar;
- apresentação de documentos sanitários atualizados sempre que solicitado pela fiscalização.

### **3.3.4 Requisitos de Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental**

Como forma de reforçar o desenvolvimento nacional sustentável, poderão ser considerados, de forma proporcional:

- adoção de práticas que reduzam o uso de descartáveis plásticos;
- incentivo ao aproveitamento integral dos alimentos, quando compatível com a segurança sanitária;
- logística de fornecimento que minimize deslocamentos desnecessários;
- priorização de fornecedores locais ou regionais, observados os limites legais.

### **3.3.5 Requisitos de Garantia, Qualidade e Segurança Alimentar**

Com vistas à mitigação de riscos à Administração, deverão ser observados:

- responsabilidade objetiva da contratada quanto à qualidade das refeições fornecidas;
- substituição imediata de produtos que não atendam às especificações;
- adoção de medidas corretivas em caso de não conformidades;
- responsabilização por eventuais danos à saúde decorrentes de falhas no fornecimento.

### **3.3.6 Requisitos de Gestão, Fiscalização e Governança**

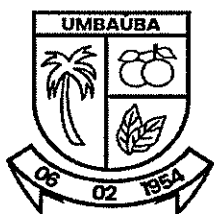
Para assegurar adequada gestão contratual, a contratação deverá prever:

- mecanismos claros de solicitação, autorização e comprovação do fornecimento;
- possibilidade de auditoria administrativa e operacional pela Administração;
- cooperação da contratada com o gestor e fiscal do contrato;
- fornecimento de informações e registros necessários à prestação de contas;
- observância às orientações da Administração quanto à forma de execução do objeto.

### **3.3.7 Requisitos de Continuidade e Mitigação de Riscos**

Como requisito adicional de boa governança, a contratação deverá contemplar:

- capacidade mínima da contratada para manter o fornecimento mesmo em situações de aumento pontual da demanda;
- adoção de medidas preventivas para evitar interrupções no atendimento;
- comunicação imediata à Administração em caso de risco à execução do objeto;
- possibilidade de aplicação de sanções em caso de descumprimento contratual, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.



### 3.4. Estimativa de Quantidade (Art. 18, inciso IV – Lei nº 14.133/2021)

A estimativa das quantidades tem por finalidade dimensionar, de forma racional e fundamentada, o quantitativo necessário para atendimento da demanda administrativa identificada, servindo de base para a avaliação da viabilidade da contratação, para a análise de alternativas de mercado e para o adequado planejamento da futura contratação, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

Para a elaboração da presente estimativa, foram considerados três elementos objetivos e complementares:

- (i) o histórico de consumo efetivamente empenhado no exercício de 2025;
- (ii) os quantitativos previstos no processo de contratação de 2025; e
- (iii) os quantitativos formalmente informados nos Documentos de Formalização da Demanda (DFDs) das Secretarias para o exercício de 2026.

#### 3.4.1 Quantitativos Previstos no Processo de 2025

No processo licitatório realizado em 2025, foram inicialmente estimados os seguintes quantitativos:

- Administração: **6.000 unidades**
- Cultura: **300 unidades**
- Obras: **200 unidades**
- Educação: **1.200 unidades**
- Esporte: **350 unidades**
- Agricultura: **150 unidades**
- Meio Ambiente: **50 unidades**
- Segurança e Defesa Social: **3.000 unidades**

#### 3.4.2 Histórico de Consumo – Exercício de 2025

Conforme registros de empenho referentes ao fornecimento de refeições prontas (quentinhas) no exercício de 2025, verificou-se o seguinte consumo efetivo:

- Secretaria Municipal de Administração: **5.792 unidades**
- Secretaria de Segurança e Defesa Social: **350 unidades**
- Secretaria Municipal de Obras: **200 unidades**
- Secretaria Municipal de Cultura: **150 unidades**
- Secretaria Municipal de Educação: **100 unidades**

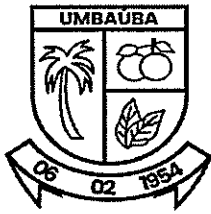
O histórico evidencia concentração relevante da demanda na Secretaria de Administração, bem como a ocorrência de demandas pontuais e específicas nas demais pastas, compatíveis com a natureza das atividades desenvolvidas.

#### 3.4.3 Quantitativos Demandados para 2026 (DFDs das Secretarias)

Com base nos DFDs apresentados pelas Secretarias, que consideram a programação administrativa, a ampliação de atividades institucionais e a experiência dos exercícios anteriores, foram consolidadas as seguintes estimativas de demanda para o exercício de 2026:

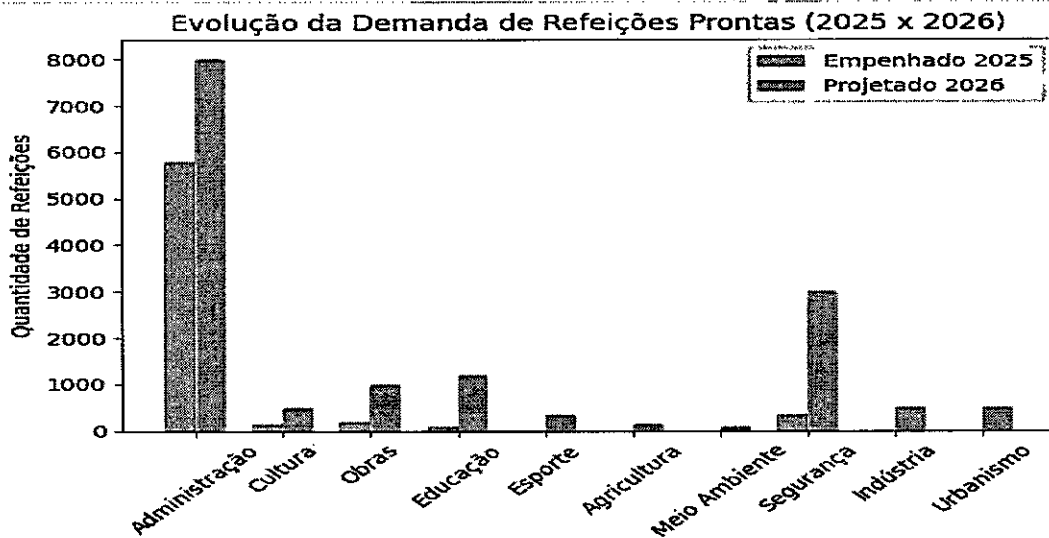
- Secretaria Municipal de Administração: **8.000 unidades /**
- Secretaria Municipal de Cultura: **500 unidades /**
- Secretaria Municipal de Obras: **1.000 unidades /**
- Secretaria Municipal de Educação: **1.200 unidades /**
- Secretaria de Esporte: **500 unidades /**

[www.umbauba.se.gov.br](http://www.umbauba.se.gov.br)



- Secretaria de Agricultura: **150 unidades** ✓
- Secretaria de Meio Ambiente: **100 unidades** ✓
- Secretaria de Segurança e Defesa Social: **3.000 unidades** ✓
- Secretaria de Indústria e Comércio: **500 unidades** ✓
- Secretaria de Urbanismo: **500 unidades** ✓

ESTIMATIVA DE QUANTIDADE			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DA DEMANDA	UND	QUANT.
31596	QUENTINHA PARA ALMOÇO N° 09	UND	15.450



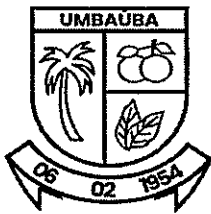
O gráfico comparativo entre o quantitativo efetivamente empenhado no exercício de 2025 e o quantitativo projetado para 2026, com base nos Documentos de Formalização da Demanda (DFDs), evidencia evolução consistente e tecnicamente justificável da necessidade administrativa relacionada ao fornecimento de refeições prontas.

Verifica-se que a Secretaria Municipal de Administração mantém a maior concentração da demanda, passando de 5.792 unidades empenhadas em 2025 para 8.000 unidades projetadas para 2026. Esse incremento decorre da ampliação das atividades administrativas, da consolidação do fornecimento centralizado e da necessidade de evitar insuficiência contratual observada em exercícios anteriores.

A Secretaria de Segurança e Defesa Social apresenta crescimento expressivo (350 unidades empenhadas em 2025 para 3.000 unidades projetadas em 2026), refletindo planejamento mais estruturado e compatível com a natureza operacional contínua de suas atividades, que frequentemente exigem permanência em serviço durante os horários regulares de refeição.

No caso da Secretaria de Obras, observa-se elevação significativa da estimativa (200 para 1.000 unidades), compatível com a intensificação de atividades externas e operacionais, especialmente em frentes de serviço que demandam jornada estendida.

A Secretaria de Educação mantém o quantitativo projetado anteriormente (1.200 unidades), o que demonstra estabilidade na previsão da demanda potencial, ainda que o consumo efetivo em 2025 tenha sido inferior, circunstância que evidencia a natureza intermitente de determinadas ações educacionais.



Destaca-se, ainda, a inclusão de novas Secretarias na projeção de 2026 (Indústria e Comércio e Urbanismo), inexistentes no planejamento anterior, o que demonstra amadurecimento institucional e formalização adequada das necessidades administrativas.

A consolidação da estimativa total de 15.300 refeições para 2026 representa ampliação planejada, estruturada e fundamentada, não configurando crescimento arbitrário, mas sim ajuste técnico decorrente:

- da ampliação do número de Secretarias demandantes;
- da formalização das demandas via DFD;
- da consolidação do modelo centralizado de atendimento;
- da necessidade de evitar contratações fragmentadas ou insuficiência contratual;
- da observância ao princípio do planejamento adequado.

Conclui-se, portanto, que o gráfico evolutivo confirma a coerência entre os dados históricos, o planejamento anterior e a projeção para o exercício seguinte, evidenciando que o quantitativo estimado para 2026 encontra-se devidamente fundamentado em critérios objetivos, técnicos e administrativos, em conformidade com o art. 18, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

#### 3.4.4 MEMÓRIA DE CÁLCULO

A definição do quantitativo estimado para o exercício de 2026 foi construída com base em metodologia comparativa e progressiva, considerando:

- (i) Consumo efetivo empenhado em 2025;
- (ii) Quantitativo inicialmente previsto no processo de 2025;
- (iii) Quantitativo formalmente indicado nos DFDs para 2026;
- (iv) Análise de variação da demanda e expansão institucional.

Secretaria	Empenhado 2025	Previsto 2025	DFD 2026	Varição 2025 → 2026
Administração	5.792	6.000	8.000	+ 38,1%
Cultura	150	300	500	+ 233% (sobre empenhado)
Obras	200	200	1.000	+ 400%
Educação	100	1.200	1.200	Estabilizado
Esporte	—	350	500	+42,5%
Agricultura	—	150	150	Mantido
Meio Ambiente	—	50	100	+ 100%
Segurança	350	3.000	3.000	Estabilizado
Indústria e Comércio	0	0	500	Nova demanda
Urbanismo	0	0	500	Nova demanda

#### II – Critério Técnico de Ajuste

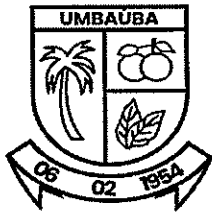
O dimensionamento para 2026 considerou:

##### 1 Secretarias com histórico consolidado

Para Administração, Cultura, Obras e Segurança:

- Aplicou-se **análise de tendência de crescimento institucional**;
- Considerou-se a ampliação de atividades operacionais;
- Ajustou-se o quantitativo para evitar subdimensionamento observado em exercícios anteriores.

www.umbauba.se.gov.br



## **2 Secretarias com previsão anterior não utilizada integralmente**

No caso da Educação:

- O empenho efetivo foi inferior ao previsto;
- Contudo, o DFD indica manutenção da necessidade potencial;
- Optou-se por manter quantitativo planejado, dada a natureza intermitente das demandas educacionais.

## **3 Secretarias com novas demandas**

Indústria e Comércio e Urbanismo:

- Não houve previsão anterior;
- A inclusão decorre de formalização via DFD;
- O quantitativo estimado foi definido com base na projeção anual de atividades institucionais.

### **III – Justificativa Técnica do Crescimento Global**

Total empenhado (secretarias com registro em 2025):

≈ 6.592 unidades

Total estimado para 2026:

**15.300 unidades**

O crescimento global decorre de:

- Ampliação de secretarias participantes;
- Formalização de demandas antes não registradas;
- Melhor planejamento institucional;
- Consolidação da política de fornecimento centralizado;
- Redução de riscos de contratações fragmentadas.

Importante destacar que:

- ✓ O quantitativo estimado representa limite máximo contratual;
- ✓ Não há obrigação de consumo mínimo;
- ✓ O fornecimento será sob demanda;
- ✓ O planejamento busca evitar insuficiência contratual.

#### **3.4.4.1 MEMÓRIA DE CÁLCULO (CÁLCULO MENSAL)**

##### **I – Cálculo de Média Mensal (Base Histórica 2025)**

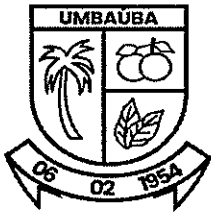
Considerando o consumo efetivamente empenhado em 2025:

Secretaria	Empenhado 2025	Média Mensal (÷12)
Administração	5.792	483 refeições/mês
Segurança	350	29 refeições/mês
Obras	200	17 refeições/mês
Cultura	150	12 refeições/mês
Educação	100	8 refeições/mês

Observação técnica:

- A média mensal demonstra concentração da demanda na Administração.
- Indica sazonalidade e uso intermitente nas demais pastas.
- Evidencia que o planejamento anterior não contemplava integralmente todas as Secretarias.

[www.umbauba.se.gov.br](http://www.umbauba.se.gov.br)



### 3.4.5 PROJEÇÃO MENSAL DETALHADA DA DEMANDA – EXERCÍCIO 2026

Com base no quantitativo anual estimado de 15.450 refeições prontas para o exercício de 2026, procedeu-se à projeção mensal média por Secretaria, adotando-se metodologia de distribuição uniforme ao longo dos 12 meses, para fins de planejamento e dimensionamento operacional.

A média mensal projetada não representa consumo fixo ou obrigatório, constituindo-se apenas em parâmetro técnico de referência, utilizado para:

- subsidiar a análise de viabilidade da contratação;
- dimensionar a capacidade operacional mínima necessária do fornecedor;
- permitir acompanhamento mensal da execução;
- apoiar a fiscalização e o controle de saldo contratual.

Verifica-se que:

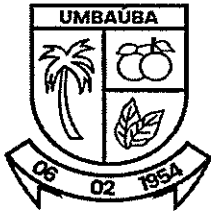
- A Secretaria de Administração apresenta média mensal estimada de aproximadamente 667 refeições, refletindo sua maior concentração de demanda institucional.
- A Secretaria de Segurança e Defesa Social apresenta média aproximada de 250 refeições mensais, compatível com atividades operacionais contínuas.
- Obras e Educação apresentam médias mensais de 83 e 100 refeições, respectivamente.
- As demais Secretarias possuem médias mensais inferiores, caracterizando demandas pontuais ou intermitentes.

Destaca-se que a execução contratual ocorrerá sob demanda, podendo haver variações mensais superiores ou inferiores à média projetada, conforme necessidade administrativa, sem que isso implique obrigação de consumo linear.

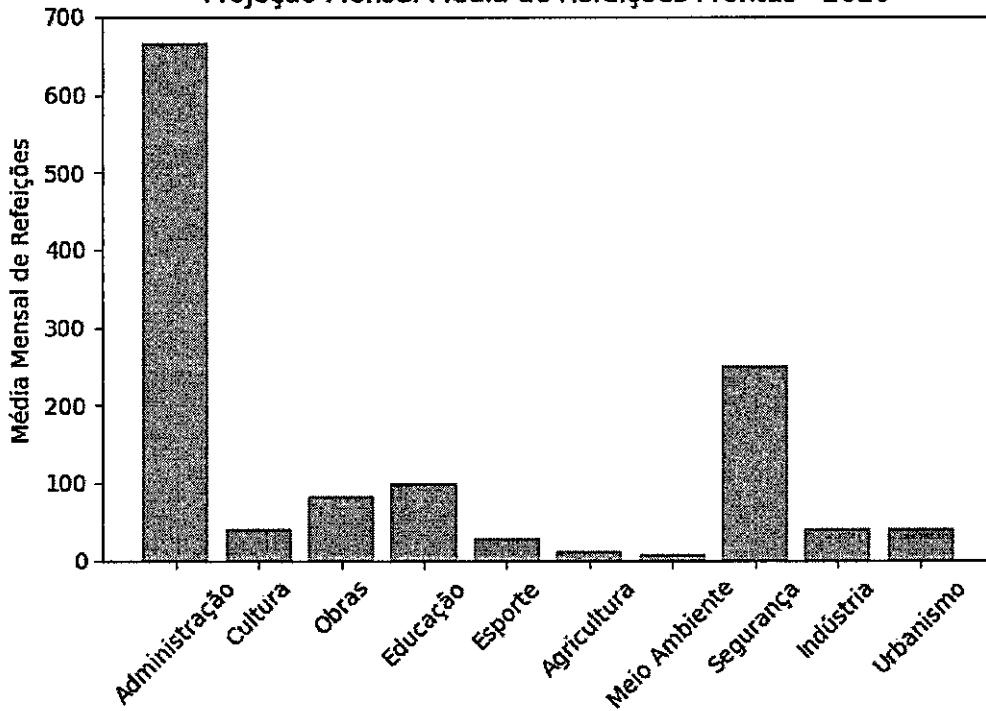
A projeção mensal reforça a coerência do quantitativo anual estimado e demonstra que a capacidade de atendimento exigida do futuro contratado é plenamente compatível com a realidade do mercado local e regional, não havendo indícios de superdimensionamento.

#### I – Cálculo de Média Mensal (Previsto 2026)

Secretaria	DFD 2026	Média Mensal Projetada 2026
Administração	8.000	667/mês
Cultura	500	42/mês
Obras	1.000	83/mês
Educação	1.200	100/mês
Esporte	500	41/mês
Agricultura	150	13/mês
Meio Ambiente	100	8/mês
Segurança	3.000	250/mês
Indústria e Comércio	500	42/mês
Urbanismo	500	42/mês



Projeção Mensal Média de Refeições Prontas - 2026



## II – Margem Técnica de Segurança

Considerando:

- Variações sazonais (eventos institucionais, operações específicas);
- Ampliação de atividades externas;
- Possível intensificação de ações integradas entre Secretarias;
- Necessidade de evitar insuficiência contratual;

A estimativa consolidada contempla margem técnica implícita de aproximadamente 10% sobre a média histórica ampliada, especialmente para Secretarias com tendência de crescimento institucional (Administração, Obras, Segurança, novas Secretarias incluídas).

### 3.5. Estimativa do valor (Art. 18, inciso VI – Lei nº 14.133/2021)

A estimativa de valor tem por finalidade aferir a razoabilidade da despesa prevista para o fornecimento de refeições prontas (almoço) no exercício de 2026, servindo de baliza para a elaboração do orçamento, da planilha de custos e da proposta de preço inicial que integrará o instrumento convocatório, em conformidade com o art. 18, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021.

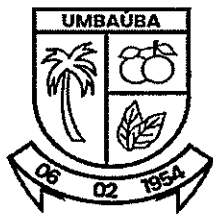
#### 3.5.1 Referências de Preços Comparativos

Para a elaboração desta estimativa foram utilizadas fontes de mercado reais e oficiais, com destaque para:

A) Histórico de preços no Município de Umbaúba

- Exercício 2024/2025: preço praticado: R\$ 18,89 por refeição;
- Processo instaurado em 2025: preço praticado: R\$ 21,70 por refeição. Estes valores constituem referenciais locais diretos, decorrentes de contratações efetivamente realizadas pelo Município para objeto semelhante.

www.umbauba.se.gov.br



B) Preços verificados em contratações públicas comparáveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)

Os seguintes extratos de editais foram localizados e podem ser consultados diretamente nos links disponibilizados:

1. **Município de Tocantins/TO – estimativa de R\$ 27,20**  
– Edital de refeição pronta em 2026 – PNCP  
👉 <https://pncp.gov.br/app/editais/13244984000106/2026/3>
2. **Município de Barrocas/BA – estimativa de R\$ 33,57**  
– Edital de refeição pronta em 2026 – PNCP  
👉 <https://pncp.gov.br/app/editais/04216287000142/2026/18>
3. **Município de Canindé de São Francisco/SE – estimativa de R\$ 46,70**  
– Edital de refeição pronta em 2026 – PNCP  
👉 <https://pncp.gov.br/app/editais/04216287000142/2026/18>
4. **Município de Arauá/SE – estimativa de R\$ 21,67**  
– Edital de refeição pronta em 2025 – PNCP  
👉 <https://pncp.gov.br/app/editais/13095260000130/2025/25>

#### Observações Técnicas sobre as Referências

Os valores coletados no PNCP representam valores praticados por entidades públicas em situações efetivas de contratação de refeição pronta, o que confere base empírica real para comparação.

A variação entre municípios reflete diferenças regionais de custo de vida, logística, insumos e exigências contratuais, sendo interpretada de forma a delimitar uma faixa de preços plausível para o objeto.

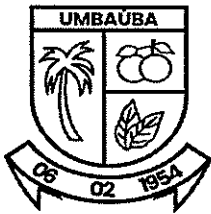
#### 3.5.2 Construção da Faixa de Estimativa

Com base nas referências acima, estabeleceu-se a seguinte faixa de custo unitário por refeição pronta para fins de estimativa de valor:

Faixa de preço unitário (R\$)	Base de referência
<b>Mínima estimada – R\$ 18,89</b>	Histórico em Umbaúba (2024)
<b>Base local atual – R\$ 21,70</b>	Processo Umbaúba 2025
<b>Comparativo regional baixo – R\$ 21,67</b>	Arauá/SE (2025)
<b>Comparativo regional médio – R\$ 27,20</b>	Tocantins/TO (2026)
<b>Comparativo regional alto – R\$ 33,57</b>	Barrocas/BA (2026)
<b>Comparativo extremo – R\$ 46,70</b>	Canindé de SE (2026)

👉 A faixa foi construída de forma restritiva ao tipo de objeto (refeição pronta), excluindo valores que não guardam comparabilidade técnica com a refeição individual completa.

www.umbauba.se.gov.br



### 3.5.3 Cálculo da Estimativa de Valor

Com base no quantitativo anual estimado de **15.300 refeições prontas**, obtém-se:

Faixa unitária (R\$)	Quantidade estimada	Valor estimado (R\$)
R\$ 18,89	15.450	R\$ 291.850,50
R\$ 21,70	15.450	R\$ 335.265,00
R\$ 27,20	15.450	R\$ 420.240,00
R\$ 33,57	15.450	R\$ 518.656,50
R\$ 46,70	15.450	R\$ 721.515,00

### 3.5.4 Fundamentação da Faixa Adotada

Para fins de estimativa inicial de despesa, e considerando:

- ✓ o histórico local recente;
- ✓ os preços praticados em 2025 em Umbaúba;
- ✓ as referências regionais do PNCP;
- ✓ a necessidade de estimar um valor compatível com a realidade do objeto;
- ✓ e a apreciação conservadora exigida pelo planejamento público;

adota-se **faixa de referência técnica** entre:

- R\$ 21,70 e R\$ 33,57 por refeição pronta

### 3.5.5 Estimativa Indicativa de Valor Global

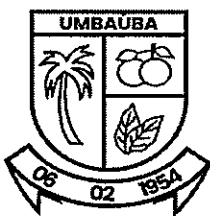
Referência	Valor estimado global (R\$)
Valor mínimo (R\$ 21,70)	R\$ 335.265,00
Valor médio referencial (R\$ 27,20)	R\$ 420.240,00
Valor de referência superior (R\$ 33,57)	R\$ 518.656,50

- Valor referencial recomendado (para fins de estimativa de despesa no processo): **R\$ 416.160,00**

ESTIMATIVA DE VALOR					
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DA DEMANDA	UND	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
31596	QUENTINHA PARA ALMOÇO N° 09	UND	15.450	R\$ 27,20	R\$ 420.240,00
TOTAL					R\$ 420.240,00

A estimativa de valor apresentada:

- ✓ é baseada em dados reais de contratações públicas comparáveis;
- ✓ considera a realidade local de preços em Umbaúba;
- ✓ incorpora referências de mercado regional obtidas no PNCP;
- ✓ dispõe de faixa de preços plausível e defensável;
- ✓ é compatível com o quantitativo estimado de refeições;
- ✓ atende aos requisitos do art. 18, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021.



Essa estimativa servirá de base para a elaboração de estimativa orçamentária, indicação de preço de referência e composição de custo no procedimento licitatório.

### 3.5.6 Análise da Composição de Custo Unitário

A composição estimativa do custo unitário demonstra que aproximadamente:

- **45% do valor da refeição** está relacionado aos gêneros alimentícios (principal componente de custo);
- **25%** corresponde à mão de obra e encargos sociais;
- Cerca de **15%** refere-se a custos indiretos e logística;
- O percentual remanescente contempla despesas administrativas e margem operacional.

A estrutura apresentada é compatível com a realidade do setor de alimentação coletiva e evidencia que o valor médio referencial adotado não se mostra superestimado, estando alinhado:

- às exigências sanitárias e operacionais previstas no Termo de Referência;
- à necessidade de preparo adequado, acondicionamento e transporte;
- às obrigações trabalhistas e tributárias da futura contratada.

Ressalta-se que a estimativa ora apresentada constitui parâmetro técnico de planejamento e não vincula o resultado do certame, podendo a competição no procedimento licitatório resultar em preço inferior ao estimado. A metodologia adotada assegura transparência, fundamentação empírica e coerência técnica, reduzindo o risco de sobrepreço ou insuficiência orçamentária e conferindo segurança jurídica ao processo de contratação.

Conclui-se, portanto, que a estimativa de valor encontra-se devidamente fundamentada, técnica e economicamente justificada, estando apta a subsidiar a fase subsequente de elaboração do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

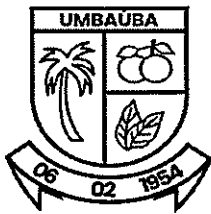
### 3.6. Justificativa para parcelamento ou não da solução (Art. 18, inciso VIII – Lei nº 14.133/2021)

A análise quanto à possibilidade de parcelamento do objeto constitui etapa essencial do planejamento da contratação, tendo por finalidade avaliar se a divisão do objeto em itens ou lotes distintos é técnica e economicamente viável, de modo a ampliar a competitividade, preservar a economicidade e evitar restrições indevidas ao caráter competitivo do certame.

No caso da solução definida neste Estudo Técnico Preliminar, fornecimento de alimentação pronta por meio de restaurantes locais, verifica-se que o objeto apresenta natureza divisível, uma vez que pode ser estruturado por itens (ex.: refeições, lanches, coffee break) ou por unidades de fornecimento, sem prejuízo à funcionalidade da solução.

Sob a ótica da competitividade, o parcelamento do objeto tende a ampliar o universo de potenciais fornecedores, especialmente pequenos e médios estabelecimentos locais, reduzindo a concentração de mercado e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas, em consonância com o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União, consubstanciado na Súmula nº 247, segundo a qual o parcelamento é regra quando técnica e economicamente viável.

Do ponto de vista técnico-operacional, o parcelamento não compromete a integração da solução, uma vez que o fornecimento de alimentação pronta pode ser realizado de forma independente por item ou por demanda, sem necessidade de interdependência funcional entre os fornecedores. Ademais, o modelo adotado permite gestão e fiscalização individualizada dos fornecimentos, preservando o controle administrativo.



No aspecto econômico, a divisão do objeto não acarreta perda relevante de economia de escala, considerando que o fornecimento de refeições prontas, em geral, é precificado por unidade e não depende, de forma determinante, de grandes volumes concentrados para viabilização econômica. Ao contrário, o parcelamento pode resultar em maior competitividade e melhores condições comerciais.

Diante dessas considerações, conclui-se que o parcelamento do objeto se mostra técnica e economicamente viável, recomendável e alinhado às boas práticas de planejamento das contratações públicas, devendo a forma definitiva de parcelamento (por item, lote ou unidade de fornecimento) ser detalhada no Termo de Referência, à luz das estimativas de quantidades e da estrutura final da contratação.

### **3.7. Contratações Correlatas (Art. 18, inciso XI – Lei nº 14.133/2021)**

A identificação de contratações correlatas e interdependentes tem por finalidade assegurar que a solução definida neste Estudo Técnico Preliminar funcione de forma plena, contínua e eficiente, evitando desarticulação administrativa, fracionamento indevido de despesas e riscos à execução contratual.

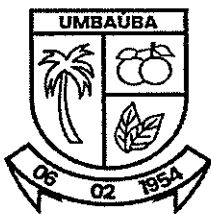
No caso da solução adotada, fornecimento de alimentação pronta por meio de restaurantes locais, verifica-se que não há contratações interdependentes essenciais à sua execução, uma vez que todas as etapas relacionadas ao preparo, acondicionamento e atendimento às normas sanitárias são de responsabilidade exclusiva da futura contratada, não exigindo infraestrutura, serviços ou fornecimentos adicionais por parte da Administração para viabilizar o objeto principal.

Todavia, identificam-se contratações correlatas de natureza administrativa e de apoio, que, embora não sejam indispensáveis à execução direta do objeto, contribuem para a adequada gestão, fiscalização e controle da contratação, conforme descrito a seguir:

- **Serviços de apoio administrativo e logístico internos**, relacionados à gestão de solicitações, conferência de entregas e controle de consumo, executados com recursos humanos próprios da Administração;
- **Capacitação ou orientação de servidores designados como gestores e fiscais do contrato**, visando assegurar o correto acompanhamento da execução contratual, em consonância com as boas práticas recomendadas pelos órgãos de controle;
- **Eventual contratação de sistemas ou ferramentas administrativas já existentes no Município**, quando aplicável, para registro e controle das demandas e fornecimentos, sem caráter exclusivo ou obrigatório;
- **Serviços de auditoria ou controle interno**, quando previstos no planejamento institucional, com foco na verificação da regularidade e da conformidade da execução contratual.

Ressalta-se que tais contratações correlatas **não configuram fracionamento do objeto**, tampouco representam dependência funcional da solução principal, mas sim medidas acessórias de governança, gestão e controle, compatíveis com a natureza do objeto e com a estrutura administrativa do Município.

Dessa forma, conclui-se que a solução definida neste Estudo Técnico Preliminar **não demanda contratações interdependentes essenciais**, apresentando elevada autonomia operacional, o que reduz riscos, simplifica a gestão contratual e reforça a viabilidade técnica e administrativa da contratação, em conformidade com o art. 18, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021.



### 3.8 Alinhamento entre a contratação e o Planejamento

O alinhamento da necessidade administrativa identificada neste Estudo Técnico Preliminar encontra respaldo na Lei nº 904/2025, de 18 de novembro de 2025, que dispõe sobre a Lei Orçamentária Anual (LOA) do Município para o exercício financeiro de 2026, a qual contempla dotações destinadas às despesas correntes necessárias ao custeio e ao funcionamento regular da Administração Pública Municipal.

A referida norma orçamentária prevê recursos voltados à manutenção das atividades administrativas e operacionais da máquina pública, abrangendo despesas indispensáveis à adequada execução das rotinas institucionais, à organização do trabalho administrativo e à garantia da continuidade dos serviços públicos prestados à população, contexto no qual se insere a necessidade de atendimento alimentar aos servidores, colaboradores e profissionais envolvidos nas atividades da Administração Municipal.

A demanda por alimentação institucional possui natureza recorrente e operacional, estando diretamente relacionada ao funcionamento regular dos órgãos e Secretarias, especialmente em situações que envolvem jornadas prolongadas, atividades concentradas, ações administrativas integradas e demandas excepcionais devidamente justificadas. Assim, sua previsão no âmbito das despesas correntes revela-se compatível com a lógica do planejamento orçamentário municipal.

Destaca-se que a formalização da necessidade e a realização do Estudo Técnico Preliminar permitem à Administração assegurar que a futura contratação observe os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da responsabilidade fiscal, mantendo estrita compatibilidade entre a necessidade identificada, a solução definida e a disponibilidade orçamentária prevista na Lei Orçamentária Anual.

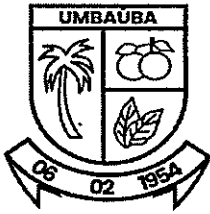
Dessa forma, o atendimento da necessidade administrativa objeto deste ETP encontra-se devidamente alinhado ao planejamento orçamentário vigente, não configurando criação de despesa sem previsão legal, mas sim utilização racional e planejada de recursos destinados ao custeio das atividades administrativas essenciais do Município, em conformidade com a legislação aplicável e com as boas práticas de gestão pública.

Nº	OBJETO	MÊS DESEJADO	MODALIDADE PREVISTA	VALOR ESTIMADO
01	Refeição Pronta	Maio/2026	Pregão Eletrônico	R\$ 115.229,00

Ressalta-se que a necessidade administrativa objeto deste Estudo Técnico Preliminar encontra-se **devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município**, publicado no Portal Oficial em **16 de julho de 2025**, instrumento que consolida as demandas de contratação da Administração Pública Municipal e orienta o planejamento das aquisições e contratações ao longo do exercício financeiro.

A demanda mostra-se legítima, regular e formalmente estruturada, considerando os Documentos de Formalização da Demanda (DFDs) apresentados pelas Secretarias participantes do processo, os quais evidenciam a natureza contínua e recorrente da necessidade de fornecimento de alimentação institucional, vinculada ao funcionamento regular da máquina administrativa e à execução das atividades desenvolvidas pelos órgãos municipais.

www.umbauba.se.gov.br



O planejamento adotado busca assegurar a continuidade dos serviços públicos, a eficiência administrativa, a economicidade e a racionalização do processo de contratação, especialmente diante da diversidade de Secretarias envolvidas, da variabilidade das demandas e da necessidade de padronização dos procedimentos administrativos relacionados ao atendimento alimentar institucional.

A centralização do planejamento da contratação, nos termos propostos neste ETP, permite maior controle das solicitações e do consumo, padronização das rotinas administrativas, melhoria da governança contratual e ampliação da competitividade entre os fornecedores, resultando em benefícios diretos ao interesse público, sem prejuízo da flexibilidade necessária ao atendimento das demandas específicas das unidades administrativas.

O demonstrativo apresentado encontra-se em plena consonância com os instrumentos de planejamento do Município, observando os princípios constitucionais aplicáveis às contratações públicas, especialmente os da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e interesse público. O alinhamento também atende às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, que estabelece o planejamento como etapa indispensável das contratações públicas, exigindo que as decisões administrativas sejam fundamentadas em estudos técnicos e compatíveis com a disponibilidade orçamentária e com os objetivos institucionais da Administração.

Adicionalmente, destaca-se que o Plano de Contratações Anual (PCA) possui caráter dinâmico, sendo passível de ajustes ao longo do exercício, conforme previsto no Decreto Regulamentar nº 32/2025, que disciplina a possibilidade de revisão do plano sempre que houver alterações quantitativas relevantes em relação ao planejamento inicialmente aprovado. Nessas hipóteses, assegura-se o devido ajuste administrativo e orçamentário, bem como a atualização formal do PCA, preservando-se o alinhamento entre planejamento, orçamento e execução.

Dessa forma, conclui-se que a contratação pretendida encontra-se plenamente alinhada aos instrumentos de planejamento e orçamento vigentes para o exercício de 2026, estando devidamente fundamentada sob os aspectos técnico, administrativo e legal, o que confere segurança jurídica, coerência orçamentária e aderência aos princípios da boa governança pública, assegurando a execução eficiente, responsável e transparente da despesa pública.

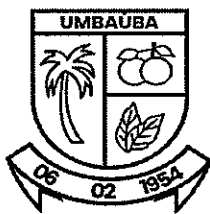
#### **4. PLANEJAMENTO**

##### **4.1 Resultados Pretendidos (Art. 18, inciso IX – Lei nº 14.133/2021)**

Os resultados pretendidos com a contratação decorrem diretamente da necessidade administrativa identificada e da solução definida neste Estudo Técnico Preliminar, tendo como objetivo assegurar a melhor utilização dos recursos públicos disponíveis, sob as perspectivas econômica, administrativa e operacional, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência e da continuidade do serviço público.

Sob o aspecto econômico, busca-se a racionalização das despesas relacionadas ao atendimento alimentar institucional, mediante adoção de solução que minimize custos indiretos, evite investimentos estruturais permanentes e reduza riscos financeiros associados à internalização da produção de alimentos. A expectativa é alcançar melhor relação custo-benefício, com pagamentos vinculados à demanda efetivamente realizada, preservando a economicidade da despesa pública.

No plano administrativo, pretende-se aprimorar a governança da contratação, com maior controle, rastreabilidade e padronização dos procedimentos de solicitação, fornecimento e fiscalização da alimentação institucional. O modelo adotado favorece a organização interna, reduz improvisações administrativas e fortalece a capacidade de acompanhamento da execução contratual pelos gestores e fiscais designados.



Do ponto de vista operacional, os resultados pretendidos incluem a garantia de atendimento adequado e tempestivo às demandas das Secretarias e unidades administrativas, assegurando condições apropriadas para o desempenho das atividades institucionais, especialmente em situações de jornadas prolongadas, atividades concentradas ou ações administrativas integradas, sem prejuízo da continuidade dos serviços públicos.

Adicionalmente, a contratação pretende contribuir para o desenvolvimento local, ao possibilitar a participação de restaurantes regularmente estabelecidos no Município ou na região, ampliando a competitividade, fortalecendo a economia local e promovendo o desenvolvimento nacional sustentável, conforme diretrizes da legislação de contratações públicas.

Por fim, espera-se que a contratação proporcione segurança jurídica e previsibilidade administrativa, com decisões fundamentadas em estudo técnico prévio, alinhadas aos instrumentos de planejamento e orçamento do Município, reduzindo riscos de descontinuidade, falhas operacionais ou questionamentos pelos órgãos de controle.

#### 4.2. Análise Preliminar de Riscos

A Análise Preliminar de Riscos tem por finalidade identificar, avaliar e tratar, de forma antecipada, os principais riscos associados à futura contratação, de modo a subsidiar o planejamento, fortalecer a governança e mitigar impactos negativos à execução do objeto, em consonância com as boas práticas de gestão de riscos aplicáveis às contratações públicas.

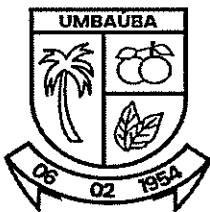
Considera-se, para fins desta análise, todo o ciclo da contratação, desde o planejamento até a execução contratual, contemplando riscos de natureza operacional, administrativa, sanitária, financeira, jurídica, ambiental e de imagem institucional.

##### 4.2.1 Identificação e Avaliação dos Principais Riscos

Nº	Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Classificação
1	Fornecimento de refeições em desacordo com padrões de qualidade ou segurança alimentar	Média	Alto	Alto
2	Atraso ou não atendimento das solicitações dentro do prazo estabelecido	Média	Médio	Médio
3	Interrupção temporária do fornecimento por incapacidade operacional do fornecedor	Baixa/Média	Alto	Alto
4	Falhas na fiscalização e no controle do consumo	Média	Médio	Médio
5	Variação excessiva da demanda sem adequado planejamento	Média	Médio	Médio
6	Descumprimento de exigências sanitárias ou legais	Baixa	Alto	Médio
7	Questionamentos por órgãos de controle quanto à execução ou ao planejamento	Baixa	Alto	Médio
8	Impactos ambientais decorrentes de desperdício ou uso excessivo de descartáveis	Média	Baixo	Baixo/Médio

##### 4.2.2 Medidas de Controle e Mitigação

Para cada risco identificado, foram previstas medidas preventivas e mitigadoras, a serem incorporadas ao Termo de Referência e à gestão contratual, conforme segue:



- **Risco 1 – Qualidade e segurança alimentar:**  
exigência de licenças sanitárias válidas; definição clara de padrões mínimos de qualidade; fiscalização periódica; substituição imediata de refeições em desconformidade.
- **Risco 2 – Atrasos no fornecimento:**  
definição de prazos máximos de atendimento; previsão de penalidades contratuais; planejamento prévio das demandas recorrentes.
- **Risco 3 – Interrupção do fornecimento:**  
exigência de capacidade operacional mínima; possibilidade de múltiplos fornecedores ou parcelamento do objeto; comunicação imediata de riscos pela contratada.
- **Risco 4 – Falhas de fiscalização:**  
designação formal de gestor e fiscal do contrato; capacitação prévia; adoção de rotinas de controle e registros documentais.
- **Risco 5 – Variação da demanda:**  
adoção de estimativas conservadoras; flexibilidade contratual; acompanhamento contínuo do consumo.
- **Risco 6 – Descumprimento legal ou sanitário:**  
cláusulas contratuais específicas; possibilidade de suspensão do fornecimento; aplicação de sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.
- **Risco 7 – Questionamentos pelos órgãos de controle:**  
robustez do planejamento; documentação adequada; fundamentação técnica e jurídica em todas as etapas.
- **Risco 8 – Impactos ambientais:**  
incentivo ao uso de embalagens recicláveis; redução de desperdícios; fiscalização quanto à destinação de resíduos.

#### 4.2.3 Integração com o Mapa de Riscos

A presente análise subsidiará a elaboração do Mapa de Riscos da Contratação, permitindo visão consolidada dos riscos relevantes, definição de responsabilidades e planejamento de contingências, de modo a assegurar execução contratual regular, eficiente e alinhada às boas práticas de governança pública.

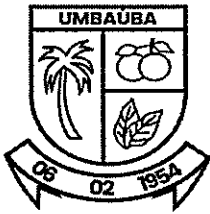
#### 4.2.4 Integração da Análise Preliminar de Riscos (APR) ao Planejamento da Contratação

A Análise Preliminar de Riscos encontra-se diretamente integrada ao planejamento da contratação, constituindo instrumento fundamental para a tomada de decisões administrativas ao longo da fase preparatória, em consonância com o disposto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

Os riscos identificados nesta APR influenciaram de forma objetiva a definição da solução adotada, a estruturação dos requisitos da contratação, a análise quanto ao parcelamento do objeto e a definição das providências prévias à contratação, permitindo que o planejamento seja orientado não apenas pela necessidade administrativa, mas também pela antecipação de eventos que possam comprometer a execução contratual.

A integração da APR ao planejamento possibilita a adoção de medidas preventivas ainda na fase interna do processo, tais como:

- definição de critérios técnicos e sanitários proporcionais ao risco do objeto;
- estruturação de mecanismos de controle e fiscalização compatíveis com a complexidade da execução;
- previsão de cláusulas contratuais voltadas à mitigação de riscos operacionais e legais;



- fortalecimento da governança contratual, com clareza de responsabilidades.

Dessa forma, a APR deixa de ser um instrumento meramente formal e passa a atuar como elemento estruturante do planejamento, contribuindo para decisões mais seguras, fundamentadas e alinhadas às boas práticas de gestão de riscos nas contratações públicas.

#### **4.2.5 Avaliação da Viabilidade da Contratação sob a Ótica dos Riscos**

A avaliação da viabilidade da contratação, sob a ótica dos riscos identificados, indica que não se verificam fatores impeditivos ou riscos inaceitáveis que inviabilizem a execução do objeto pretendido, desde que observadas as medidas de controle e mitigação propostas neste Estudo Técnico Preliminar.

Os riscos mapeados apresentam, em sua maioria, probabilidade média ou baixa, com impactos passíveis de controle por meio de requisitos técnicos adequados, fiscalização efetiva, planejamento das demandas e gestão contratual diligente. Ademais, a solução escolhida: fornecimento de alimentação pronta por restaurantes locais, contribui para a redução da exposição da Administração a riscos operacionais, sanitários e estruturais, uma vez que transfere ao fornecedor responsabilidades inerentes à atividade econômica exercida.

A análise demonstra, ainda, que os riscos residuais permanecem em níveis aceitáveis para a Administração Pública Municipal, sendo compatíveis com a natureza do objeto e com a capacidade institucional de gestão e fiscalização do contrato. Tal constatação reforça a razoabilidade da solução adotada e a adequação do modelo de atendimento da necessidade administrativa.

Diante disso, conclui-se que, sob a perspectiva da gestão de riscos, a contratação mostra-se tecnicamente viável, administrável e alinhada aos princípios do planejamento, da eficiência, da continuidade do serviço público e da boa governança, não havendo óbices que desaconselhem o prosseguimento do processo.

#### **4.2.6 MATRIZ SWOT – FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS**

*(Análise Estratégica Complementar ao ETP e à Matriz de Riscos)*

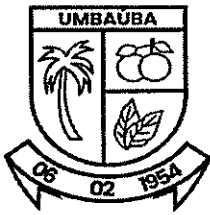
##### ● **FORÇAS (Strengths)**

- Serviço comum e padronizado, com ampla oferta no mercado local e regional.
- Facilidade de fiscalização e de verificação objetiva (qualidade, quantidade, prazo e condições sanitárias).
- Fornecimento sob demanda, sem consumo mínimo, permitindo ajuste à real necessidade administrativa.
- Baixa complexidade administrativa, favorecendo a eficiência da gestão contratual.
- Rapidez na substituição de fornecedor, em caso de rescisão ou nova contratação.

##### ● **FRAQUEZAS (Weaknesses)**

- Dependência operacional da contratada para assegurar regularidade e pontualidade do fornecimento.
- Sensibilidade a falhas sanitárias, exigindo fiscalização contínua e rigorosa.
- Variação de demanda ao longo do período contratual, exigindo boa comunicação entre as partes.
- Necessidade de atesto frequente para cada fornecimento, aumentando a carga de controle.

[www.umbauba.se.gov.br](http://www.umbauba.se.gov.br)



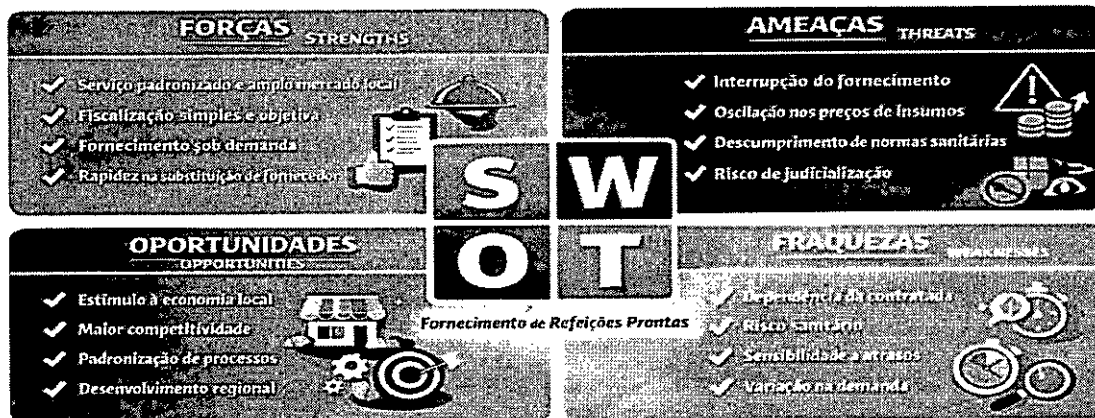
### ● OPORTUNIDADES (Opportunities)

- Estimulo à economia local e regional, com fortalecimento de restaurantes do Município.
- Ampliação da competitividade no certame, favorecendo melhores preços e condições.
- Padronização de procedimentos de solicitação, recebimento e pagamento, aprimorando a governança.
- Possibilidade de ganhos de eficiência logística e redução de desperdícios.
- Alinhamento com políticas de desenvolvimento local, conforme legislação municipal.

### ● AMEAÇAS (Threats)

- Interrupção do fornecimento por falhas operacionais ou financeiras da contratada.
- Oscilação de preços de insumos alimentícios, com impacto econômico no contrato.
- Descumprimento de normas sanitárias, com risco à saúde e à imagem institucional.
- Atrasos recorrentes, comprometendo atividades administrativas essenciais.
- Judicialização ou aplicação de sanções em caso de inexecução grave.

#### Matriz SWOT – Fornecimento de Refeições Prontas



Análise Estratégica Complementar ao ETP e à Matriz de Riscos

### 4.3. Providências a serem adotadas (Art. 18, inciso X – Lei nº 14.133/2021)

As providências prévias à contratação constituem etapa essencial do planejamento, tendo por finalidade preparar a Administração Pública para a adequada execução do objeto, mitigar riscos previamente identificados e assegurar que o ambiente organizacional esteja apto a receber e gerir o futuro contrato.

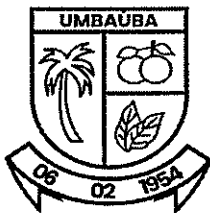
#### 4.3.1 Adequação Administrativa e Organizacional

Antes da deflagração do processo licitatório, a Administração deverá promover o alinhamento interno entre as Secretarias envolvidas, de modo a consolidar procedimentos padronizados de solicitação, autorização e controle do fornecimento de alimentação institucional, garantindo uniformidade administrativa e redução de riscos operacionais.

Deverão ser definidas rotinas claras para o encaminhamento das demandas, com identificação dos responsáveis por cada etapa, evitando improvisações e assegurando rastreabilidade e transparência dos atos administrativos.

#### 4.3.2 Capacitação e Preparação da Equipe de Gestão e Fiscalização

A Administração deverá assegurar que os servidores designados para atuar como gestor e fiscal do contrato possuam conhecimento mínimo sobre o objeto, suas características operacionais e os requisitos técnicos e sanitários envolvidos.



Quando necessário, deverão ser promovidas orientações ou capacitações internas voltadas à fiscalização do fornecimento de alimentação pronta, especialmente no que se refere à verificação de conformidade, controle de prazos, registro de ocorrências e aplicação de penalidades, em consonância com as boas práticas recomendadas pelos órgãos de controle.

#### **4.3.3 Designações Formais e Governança Contratual**

Deverá ser realizada, previamente à execução contratual, a designação formal do gestor e do fiscal do contrato, com definição clara de atribuições, responsabilidades e limites de atuação, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

Essa medida visa fortalecer a governança da contratação, assegurar a segregação de funções e conferir maior segurança jurídica à gestão e à fiscalização do contrato.

#### **4.3.4 Adequação de Procedimentos de Controle e Registro**

A Administração deverá estruturar mecanismos administrativos para registro, controle e acompanhamento das solicitações e do fornecimento de alimentação institucional, utilizando, preferencialmente, sistemas ou ferramentas já disponíveis no Município.

Os procedimentos deverão permitir a conferência do atendimento da demanda, o controle do consumo por unidade administrativa e a produção de informações necessárias à prestação de contas e ao acompanhamento pelo controle interno e externo.

#### **4.3.5 Integração com a Gestão de Riscos**

As providências prévias ora descritas encontram-se diretamente vinculadas à Análise Preliminar de Riscos realizada neste Estudo Técnico Preliminar, devendo ser implementadas de forma a mitigar os riscos operacionais, administrativos e sanitários identificados.

A adoção dessas medidas antes da contratação contribui para reduzir a probabilidade de ocorrência de falhas na execução contratual e para assegurar resposta tempestiva a eventuais intercorrências, fortalecendo a eficiência e a continuidade do serviço público.

#### **4.4. Impacto Ambiental (Art. 18, inciso XII – Lei nº 14.133/2021)**

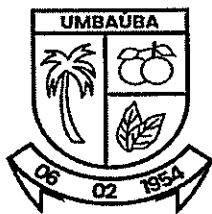
A análise do impacto ambiental tem por finalidade avaliar, de forma prévia, os possíveis efeitos da contratação sobre o meio ambiente, considerando o ciclo de vida do objeto, as características da solução adotada e a necessidade de observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações públicas.

No caso da solução definida neste Estudo Técnico Preliminar: fornecimento de alimentação pronta por meio de restaurantes locais, verifica-se que o objeto não possui natureza intrinsecamente poluente, tampouco envolve atividades de elevado impacto ambiental direto, como obras, intervenções físicas, uso intensivo de recursos naturais ou geração significativa de resíduos perigosos.

Os potenciais impactos ambientais associados à contratação concentram-se, predominantemente, em aspectos indiretos e de baixa intensidade, tais como a geração de resíduos sólidos decorrentes de embalagens utilizadas no fornecimento das refeições, o consumo de insumos alimentares e os deslocamentos necessários para entrega ou retirada dos alimentos. Tais impactos são considerados administráveis e mitigáveis, mediante a adoção de critérios e práticas adequadas na fase de execução contratual.

Nesse contexto, o planejamento da contratação prevê a incorporação de medidas mitigadoras, tais como:

- incentivo à utilização de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, sempre que possível;
- adoção de práticas que reduzam o desperdício de alimentos;



- correta destinação dos resíduos sólidos gerados, em conformidade com a legislação ambiental aplicável;
- priorização de fornecedores locais ou regionais, reduzindo deslocamentos e emissões associadas ao transporte.

Ressalta-se que a solução adotada, ao dispensar a implantação de estrutura própria de produção de alimentos pela Administração, contribui para a redução de impactos ambientais potenciais, uma vez que evita a necessidade de novas instalações físicas, aquisição de equipamentos industriais e geração contínua de resíduos sob responsabilidade direta do Município.

Dessa forma, conclui-se que não se vislumbram impactos ambientais relevantes decorrentes da contratação pretendida, desde que observadas as medidas mitigadoras previstas, sendo o objeto compatível com as diretrizes de sustentabilidade ambiental e com os princípios que regem as contratações públicas, em especial o desenvolvimento nacional sustentável e a responsabilidade socioambiental.

## 5. VIABILIDADE

### 5.1. Declaração de viabilidade

Após a análise integrada da necessidade administrativa, do levantamento de mercado, da comparação das soluções disponíveis, da definição da solução mais adequada, da avaliação dos riscos, das providências prévias, dos impactos ambientais e do alinhamento com os instrumentos de planejamento e orçamento, a equipe responsável pelo planejamento declara a viabilidade da contratação.

A solução consistente no fornecimento de alimentação pronta por meio de restaurantes locais demonstrou-se tecnicamente adequada, por apresentar elevada aderência à realidade organizacional do Município, capacidade de atendimento às demandas institucionais, flexibilidade operacional e simplicidade administrativa, sem exigir a criação de estrutura própria ou a assunção de riscos desproporcionais pela Administração.

Sob o aspecto econômico, a solução revela-se razoável e proporcional, na medida em que reduz custos indiretos, evita investimentos estruturais permanentes, permite o pagamento conforme a demanda efetivamente realizada e apresenta compatibilidade com as práticas adotadas por outros entes da Administração Pública, conforme evidenciado pelas contratações similares disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

No que se refere à gestão de riscos, a Análise Preliminar de Riscos demonstrou que os riscos identificados são administráveis e mitigáveis, mediante a adoção dos requisitos técnicos, das medidas de controle e das providências prévias previstas neste Estudo Técnico Preliminar, não se verificando riscos impeditivos ou inaceitáveis que inviabilizem a contratação.

A contratação também se mostra alinhada aos instrumentos formais de planejamento do Município, encontrando previsão no Plano de Contratações Anual (PCA), compatibilidade com a Lei Orçamentária Anual (LOA) para o exercício de 2026 e observância às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, assegurando coerência entre planejamento, orçamento e execução.

Dessa forma, conclui-se que a contratação pretendida é viável sob os aspectos técnico, administrativo, econômico, orçamentário e jurídico, recomendando-se o prosseguimento do processo para a fase seguinte, com a elaboração do Termo de Referência, observadas as diretrizes, premissas e condicionantes estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

[www.umbauba.se.gov.br](http://www.umbauba.se.gov.br)



Umbaúba (SE), 23 de janeiro de 2026.

Responsável,

**ROBSON MENEZES DE LIMA**  
Operador de Computador Nível IV

[www.umbauba.se.gov.br](http://www.umbauba.se.gov.br)