



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000720250116000106

#### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de almoço comercial e lanches prontos é essencial para atender às necessidades alimentares diárias da Secretaria de Educação do Município de São Luís do Curu/CE. Esta iniciativa visa resolver o problema da falta de alimentação adequada durante eventos educacionais, reuniões e outras atividades programadas pela Secretaria. Ao proporcionar refeições de qualidade, a Secretaria busca garantir condições adequadas para o aprendizado e o desempenho profissional de alunos, professores e funcionários.

Essa demanda reflete o interesse público de promover um ambiente educacional saudável e produtivo, obrigando-se a Prefeitura a assegurar o fornecimento regular e padronizado de alimentos que atendam às exigências nutricionais. Além disso, a contratação tem potencial para contribuir com o desenvolvimento local, ao possibilitar que empresas da região participem do processo licitatório, em conformidade com a Lei 14.133/2021, reforçando o compromisso da Administração Pública com os princípios de economicidade e eficiência previstos na legislação.

#### 2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Adamastor Pacheco Pinto

#### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A definição dos requisitos da contratação para a aquisição de almoço comercial e lanches prontos visa assegurar que a solução escolhida atenda às necessidades da Secretaria de Educação do Município de São Luís do Curu/CE. Esses requisitos devem estar alinhados com critérios de sustentabilidade e com as normas vigentes, garantindo que os fornecedores cumpram com os padrões mínimos de qualidade e desempenho esperados.

##### • Requisitos Gerais

Os fornecedores devem oferecer alimentos de alta qualidade, preparados e embalados de acordo com normas sanitárias vigentes, garantindo segurança alimentar.



- **Requisitos Legais**

Os fornecedores devem estar devidamente registrados e autorizados pelos órgãos reguladores competentes.

- **Requisitos de Sustentabilidade**

Os produtos fornecidos devem, preferencialmente, adotar embalagens recicláveis ou reutilizáveis, além de práticas que minimizem o desperdício de alimentos. Incentiva-se o fornecimento de opções de cardápio utilizando ingredientes locais e orgânicos.

- **Requisitos da Contratação**

- Fornecimento regular de 1.000 unidades de almoço comercial, conforme especificações definidas, incluindo: arroz, feijão, dois tipos de saladas, massa, dois tipos de carnes, sobremesa e bebida de 200 ml.
- Fornecimento regular de 1.000 unidades de lanche pronto, conforme especificações definidas, incluindo: café, achocolatado, suco de fruta natural, tapioca, bolo, pão, queijo, presunto e torrada.
- Garantia de que os produtos são entregues pontualmente, em condições adequadas de armazenamento e transporte.
- Disponibilidade para ajuste de cardápios conforme orientações nutricionais e necessidades específicas dos eventos.

Os requisitos necessários para a contratação devem ser claros e objetivos, adequando-se às condições do mercado, para garantir ampla concorrência e atender efetivamente às necessidades da Secretaria de Educação. Dessa forma, evita-se a inclusão de requisitos excessivos que possam restringir a participação de potenciais fornecedores no processo licitatório.

#### **4. Levantamento de mercado**

A seguir, são listadas as principais soluções de contratação observadas para o fornecimento de almoço comercial e lanches prontos, tanto entre fornecedores quanto entre órgãos públicos:

- Contratação direta com o fornecedor: Esta solução envolve a seleção de um fornecedor específico, com base na comparação de preços e qualidade oferecidos, para a entrega direta dos serviços alimentares requisitados.
- Contratação através de terceirização: Neste modelo, uma empresa é contratada para gerir todo o processo de fornecimento, controle de qualidade, logística e entrega dos alimentos, oferecendo um serviço mais abrangente e integrado.
- Formas alternativas de contratação: Poderiam incluir parcerias com cooperativas locais ou contratos de fornecimento integrados a serviços de logística, caso haja uma oferta adequada no mercado.

Avaliando as necessidades específicas da Secretaria de Educação do Município de São Luís do Curu/CE, a solução mais adequada parece ser a contratação direta com o fornecedor. Esta modalidade permite uma seleção precisa de fornecedores que



atendam aos padrões esperados de qualidade e custo, além de proporcionar controle mais direto sobre o processo de entrega e adequação do serviço prestado às exigências locais. A contratação direta também pode facilitar ajustes rápidos na entrega, de acordo com as especificidades e variações na demanda da Secretaria.

## 5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de almoço comercial e lanches prontos visa atender, de maneira eficaz e eficiente, às necessidades alimentares diárias da Secretaria de Educação do Município de São Luís do Curu/CE. O fornecimento contínuo desses serviços é essencial para garantir uma alimentação de qualidade para alunos, professores e funcionários durante eventos educacionais, reuniões e demais atividades programadas. A escolha por empresas especializadas no fornecimento destes serviços garante a padronização dos alimentos, respeitando as exigências nutricionais e oferecendo um ambiente adequado para o aprendizado e o trabalho.

Com base na análise das soluções disponíveis no mercado, constatou-se que a contratação de uma empresa especializada para a entrega de almoços e lanches prontos é a opção que melhor equilibra custo, qualidade e conveniência. Essa decisão se alinha aos princípios da economicidade e eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021. As empresas que atuam nesse setor dispõem de experiência e infraestrutura adequadas, garantindo não apenas a qualidade dos alimentos, mas também o cumprimento de prazos e a flexibilidade necessária para atender às demandas específicas da Secretaria.

Ademais, a contratação direta por dispensa, fundamentada no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, foi considerada a modalidade mais apropriada, em virtude do valor estimado da contratação. Essa abordagem otimiza os recursos do Município e proporciona a agilidade requerida para que não haja interrupção no fornecimento dos serviços alimentares.

Portanto, a solução proposta é a mais adequada disponível no mercado atualmente, possibilitando que a Secretaria de Educação atenda suas necessidades de forma integrada e eficaz, assegurando o sucesso das suas atividades educacionais e administrativas.

## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ALMOÇO COMERCIAL	1.000,000	Unidade
Especificação: ALMOÇO COMERCIAL CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: ARROZ BRANCO OU BAIÃO DE DOIS, FEIJÃO CARIOCA OU FEIJÃO DE CORDA, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UM) TIPO DE MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES, 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA E 01 (UM) COPO DE 200 ML DE SUCO OU REFRIGERANTE.			
2	LANCHE PRONTO	1.000,000	Unidade
Especificação: LANCHE PRONTO CONTENDO NO MÍNIMO OS SEGUINTE ITENS: CAFÉ, ACHOCOLATADO, 01 (UM) TIPO DE SUCO DE FRUTAS NATURAL, 01 (UMA) TAPIOCA, 01 (UM) TIPO DE BOLO, PÃO, 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO, 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO E 01 (UM) TIPO DE TORRADA.			



## 7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ALMOÇO COMERCIAL	1.000,000	Unidade	26,00	26.000,00
Especificação: ALMOÇO COMERCIAL CONTENDO OS SEGUINTE ITENS: ARROZ BRANCO OU BAIÃO DE DOIS, FEIJÃO CARIOCA OU FEIJÃO DE CORDA, 02 (DOIS) TIPOS DE SALADAS, 01 (UM) TIPO DE MASSA, 02 (DOIS) TIPOS DE CARNES, 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA E 01 (UM) COPO DE 200 ML DE SUCO OU REFRIGERANTE.					
2	LANCHE PRONTO	1.000,000	Unidade	15,94	15.940,00
Especificação: LANCHE PRONTO CONTENDO NO MÍNIMO OS SEGUINTE ITENS: CAFÉ, ACHOCOLATADO, 01 (UM) TIPO DE SUCO DE FRUTAS NATURAL, 01 (UMA) TAPIOCA, 01 (UM) TIPO DE BOLO, PÃO, 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO, 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO E 01 (UM) TIPO DE TORRADA.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 41.940,00 (quarenta e um mil, novecentos e quarenta reais)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Após analisar cuidadosamente o contexto da presente contratação, concluiu-se pela decisão do não parcelamento do objeto relacionado à aquisição de almoços comerciais e lanches prontos para atender as necessidades da Secretaria de Educação do Município de São Luís do Curu/CE, pelos fatores a seguir apresentados:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** O objeto foi considerado tecnicamente indivisível para fins de contratação, uma vez que o fornecimento conjunto dos almoços e lanches garante a uniformidade nas necessidades nutricionais e na logística de entrega, proporcionando maior funcionalidade e melhor atendimento aos beneficiários.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto em múltiplos contratos poderia resultar em desvantagens técnicas e econômicas, como a despadronização dos serviços fornecidos, além de potencial aumento dos custos operacionais e logísticos.
- **Economia de Escala:** O parcelamento implicaria em uma perda significativa de economia de escala, uma vez que a negociação de um volume maior de refeições pode resultar em reduções de custo unitário, maximizando o uso eficiente dos recursos financeiros disponíveis.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** Embora o parcelamento costume aumentar a competitividade, a análise de mercado demonstrou que, para este tipo de fornecimento, a manutenção de um único contrato mantém uma base de fornecedores suficientemente competitiva, sem comprometimento da abrangência e qualidade dos serviços.
- **Decisão pelo Não Parcelamento:** Justifica-se, portanto, a decisão pelo não parcelamento, uma vez que a divisão do contrato acarretaria prejuízos econômicos e desafios logísticos que poderiam impactar negativamente o cumprimento dos objetivos pretendidos.
- **Análise do Mercado:** De acordo com práticas de mercado observadas, contratos que envolvem o fornecimento regular e padronizado de refeições e lanches, usualmente, são realizados de forma integrada para garantir a consistência e qualidade dos produtos consumidos rotineiramente.



Assim, a decisão de não parcelar a contratação é baseada em dados concretos e alinhada às práticas setoriais, com vistas à maximização do interesse público e ao atendimento efetivo das necessidades da Administração.

## **9. Resultados pretendidos**

Os resultados pretendidos com a contratação de empresa para aquisição de almoço comercial e lanches prontos para atender a Secretaria de Educação do Município de São Luís do Curu/CE são:

- Garantir a regularidade e padronização na oferta de refeições e lanches durante eventos educacionais, reuniões e outras atividades programadas pela Secretaria de Educação.
- Proporcionar alimentação de alta qualidade, que atenda às necessidades nutricionais de alunos, professores e funcionários, contribuindo para um ambiente propício ao aprendizado e à execução das atividades escolares.
- Assegurar eficiência no processo de contratação por meio da seleção da proposta mais vantajosa, atendendo aos princípios da economicidade e eficiência conforme estabelecido na Lei 14.133/2021.
- Promover o desenvolvimento local com a contratação de fornecedores da região, sempre que possível, alinhando-se ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável.
- Garantir o cumprimento dos prazos e a qualidade dos serviços prestados, evitando interrupções no fornecimento que possam impactar negativamente o funcionamento das atividades da Secretaria de Educação.

## **10. Providências a serem adotadas**

Para garantir o sucesso da contratação e o cumprimento dos objetivos estabelecidos, as seguintes providências deverão ser adotadas pela Prefeitura Municipal de São Luís do Curu/CE:

- 1. Designação de servidores responsáveis: Nomear servidores qualificados para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, conforme o disposto no art. 7º da Lei nº 14.133/2021.
- 2. Capacitação de pessoal: Promover a capacitação dos servidores envolvidos na gestão e fiscalização contratual, assegurando que estejam preparados para lidar com as especificidades da contratação.
- 3. Elaboração do termo de referência: Desenvolver um termo de referência detalhado que especifique os requisitos técnicos e condições da contratação, em consonância com o estudo técnico preliminar.
- 4. Consulta de diretrizes internas: Verificar diretrizes e normativas internas da Prefeitura que possam impactar a contratação, garantindo alinhamento com políticas locais.
- 5. Análise de impactos orçamentários: Revisar o planejamento orçamentário para assegurar a alocação adequada de recursos para a execução do contrato.
- 6. Realização de pesquisa de mercado: Conduzir uma pesquisa de mercado para identificar fornecedores qualificados e referências de preços, de acordo com o art.



23 da Lei nº 14.133/2021.

- 7. Implementação de controle interno: Estabelecer mecanismos de controle interno para monitorar a execução do contrato, prevenindo a ocorrência de irregularidades.
- 8. Revisão dos requisitos de qualidade: Avaliar e, se necessário, atualizar os critérios de qualidade dos produtos fornecidos para assegurar que atendam aos padrões estabelecidos.

## 11. Justificativa para adoção do registro de preços

O sistema de registro de preços não será adotado para a presente contratação. A justificativa baseia-se nos seguintes fatores:

- **1. Natureza da Contratação:** A demanda por refeições e lanches é bem definida em termos de quantidade e frequência, não apresentando variações significativas durante o período de vigência do contrato. Isto favorece a contratação direta em vez de um registro de preços, que seria mais apropriado para situações com demanda variável.
- **2. Formalização Simplificada e Celeridade:** Considerando a urgência em atender as necessidades alimentares estabelecidas pela Secretaria de Educação do município para diversas atividades, um procedimento mais direto assegura eficiência na formalização do contrato e no atendimento imediato da demanda.
- **3. Inexistência de Economias de Escala:** A contratação por meio de registro de preços não apresentaria vantagem em termos de economia de escala, uma vez que os quantitativos já estão estipulados e não há previsão de aumento significativo que justifique o uso do registro de preços.
- **4. Limitação Geográfica:** O fornecimento está restrito ao município de São Luís do Curu, permitindo uma contratação direcionada com fornecedores locais. Um registro de preços poderia implicar em fornecedores de áreas distantes, somando custos logísticos desnecessários.
- **5. Simplicidade na Gestão Contratual:** A não adoção do sistema de registro de preços possibilita uma gestão contratual mais direta e menos complexa, facilitando o acompanhamento e a fiscalização das entregas conforme estabelecidas no contrato.

Dados esses fatores, optou-se por não utilizar o sistema de registro de preços, com a contratação direta sendo a forma mais eficiente e econômica para alcançar os objetivos da presente contratação, de acordo com os princípios da Lei 14.133/2021.

## 12. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

A participação de empresas na forma de consórcio na licitação para a contratação de empresa para aquisição de almoço comercial e lanches prontos foi vedada. Esta decisão está alinhada com as disposições da Lei nº 14.133/2021, que, apesar de permitir consórcios sob certas condições, deixa essa opção à discricionariedade da Administração Pública, conforme suas necessidades específicas e considerando a natureza do objeto a ser contratado.



Neste caso específico, a vedação está fundamentada pelo seguinte:

- 1. O objeto da contratação não apresenta um nível de complexidade ou de magnitude que justifique a necessidade de formação de consórcios, dado que tanto o fornecimento de almoço comercial quanto de lanches prontos são atividades rotineiras e padronizadas no mercado.
- 2. A Administração busca assegurar uma maior responsabilidade individual das empresas participantes, facilitando o processo de fiscalização e execução contratual, o que pode ser mais diretamente alcançado com a contratação de uma empresa individual.
- 3. O processo de contratação com empresas em consórcio poderia introduzir uma complexidade adicional desnecessária ao processo, especialmente considerando a celeridade desejada para atender as demandas da Secretaria de Educação.

Assim, a vedação à participação de empresas em consórcio favorece a simplicidade operacional e a eficiência contratual, alinhando-se aos princípios de proporcionalidade e economicidade previstos na Lei de Licitações, artigo 5º.

### 13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A contratação para aquisição de almoço comercial e lanches prontos pode gerar impactos ambientais que precisam ser identificados e mitigados. A seguir, listamos os principais possíveis impactos e as respectivas medidas mitigadoras:

- **Resíduos Sólidos:** O preparo e o consumo dos alimentos resultarão na geração de resíduos sólidos.
  - Medida Mitigadora: Implementar um plano de gestão de resíduos que inclua a coleta seletiva e a destinação adequada dos resíduos orgânicos para compostagem e dos recicláveis para centros de reciclagem.
- **Desperdício de Alimentos:** A superprodução ou o descarte inadequado de alimentos pode levar ao desperdício.
  - Medida Mitigadora: Adotar práticas como previsão de demanda mais precisa e doação de alimentos excedentes, em conformidade com a legislação local.
- **Embalagens:** O uso de embalagens pode aumentar a quantidade de lixo não biodegradável.
  - Medida Mitigadora: Incentivar o uso de embalagens biodegradáveis e reduzir o uso de plásticos descartáveis.
- **Consumo de Energia:** As atividades relacionadas ao preparo e à entrega de refeições consomem energia.
  - Medida Mitigadora: Adotar equipamentos energeticamente eficientes e otimizar as rotas de entrega para reduzir o consumo de combustíveis fósseis.
- **Logística e Transporte:** A entrega dos alimentos pode aumentar a emissão de gases de efeito estufa.
  - Medida Mitigadora: Planejar rotas de entrega eficientes e considerar a utilização de veículos menos poluentes ou com tecnologias mais limpas.

Todas as medidas mitigadoras devem estar alinhadas com as disposições da Lei nº 14.133/2021, que incentiva a sustentabilidade nas contratações públicas. Além disso, é fundamental que a contratada adote práticas que minimizem quaisquer impactos ambientais adversos, conforme os princípios de responsabilidade social e ambiental



previstos na legislação vigente.

#### **14. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação**

A contratação proposta é considerada viável e razoável com base nas disposições da Lei 14.133/2021, em particular nas diretrizes estabelecidas para contratações públicas. O fornecimento de almoço comercial e lanches prontos atende a uma necessidade pública claramente identificada, quais sejam, as demandas alimentares da Secretaria de Educação do Município de São Luís do Curu/CE. O objetivo é garantir a qualidade alimentar necessária para alunos, professores e funcionários durante eventos educacionais e reuniões organizadas pela Secretaria, o que está em consonância com o interesse público e a promoção de um ambiente apropriado para o aprendizado e o trabalho.

O levantamento de mercado realizado indica que há ofertantes suficientes e capacitados para atender às especificações do objeto, assegurando a competitividade e isonomia entre os licitantes, conforme previsto no Art. 11 da Lei 14.133/2021. A estimativa de custo baseia-se em valores de mercado apropriados, garantindo economicidade e evitando sobrepreço.

A modalidade de dispensa eletrônica, fundamentada no Art. 75, inciso II da Lei 14.133/2021, é apropriada para o presente caso, considerando as características do objeto e sua urgência na execução. Não foram identificados impactos ambientais significativos decorrentes da contratação, demonstrando a sustentabilidade da solução proposta.

Portanto, a contratação apresenta-se como uma solução adequada para atender às necessidades estabelecidas, respeitando os princípios legais de economicidade, eficiência e interesse público. À luz das jurisprudências e dispositivos pertinentes da Lei 14.133, conclui-se pela viabilidade e razoabilidade da contratação da empresa para a aquisição dos serviços alimentares solicitados.

#### **15. MATRIZ DE RISCO**

A gestão dos riscos relacionados ao processo de contratação para aquisição de almoço comercial e lanches prontos deve ser conduzida com diligência em todas as fases do processo, visando garantir a segurança, a eficiência e a qualidade exigida pela administração pública. A seguir, apresentamos as estratégias específicas para a identificação, avaliação e mitigação de riscos durante cada fase do processo de contratação: planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão do contrato.

##### **1. Planejamento da Contratação**

- **Identificação de Riscos:** Analisar todos os aspectos do escopo da contratação, incluindo demandas nutricionais, logística e questões orçamentárias.
- **Avaliação de Riscos:** Priorizar riscos baseando-se na probabilidade de ocorrência e



no impacto potencial na qualidade do serviço.

- **Mitigação de Riscos:** Desenvolver um plano de contingência para questões financeiras e logísticas, além de garantir clareza nas especificações do objeto da contratação.

## 2. Seleção do Fornecedor

- **Identificação de Riscos:** Avaliar a capacidade dos fornecedores em atender às demandas dentro dos critérios de qualidade e prazo.
- **Avaliação de Riscos:** Realizar due diligence nos fornecedores para assegurar sua idoneidade e capacidade técnica.
- **Mitigação de Riscos:** Estabelecer critérios rigorosos de qualificação e elaborar métricas de avaliação de propostas.

## 3. Gestão do Contrato

- **Identificação de Riscos:** Monitorar a entrega dos serviços, assegurando conformidade com os termos contratuais.
- **Avaliação de Riscos:** Aplicar metodologias de auditoria para verificar a execução dos serviços conforme o contrato.
- **Mitigação de Riscos:** Implementar mecanismos de sanção e incentivo para garantir o cumprimento dos termos contratuais.

A seguir, apresentamos a matriz de riscos individualizada por etapa do processo:

### Matriz de Riscos

Planejamento da Contratação	Probabilidade	Impacto	Mitigação
Deficiência na definição do escopo	Média	Alto	Revisão detalhada e consultas com as partes interessadas
Falta de previsão orçamentária	Baixa	Médio	Ajuste no planejamento anual e consultas com o departamento financeiro
Subavaliação da demanda	Médio	Alto	Realizar estudos de demanda detalhados
Falhas na logística de transporte	Médio	Médio	Elaboração de plano logístico com fornecedores locais
Incumprimento de requisitos legais	Baixa	Alto	Verificação de conformidade legal contínua
Seleção do Fornecedor	Probabilidade	Impacto	Mitigação
Escolha de fornecedor inadequado	Médio	Alto	Adoção de critérios de seleção rigorosos
Fraude na documentação	Baixa	Alto	Processos de verificação documental intensivos
Ofertas inexequíveis	Médio	Médio	Avaliações financeiras detalhadas das propostas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS DO CURU - CE.**  
**PODER EXECUTIVO - BIÊNIO 2025-2028**

---

Conflitos de interesse	Baixa	Alto	Declarações de ausência de conflito e auditorias internas
Falta de capacidade técnica	Baixa	Médio	Provas rigorosas de capacidade técnica
<b>Gestão do Contrato</b>	<b>Probabilidade</b>	<b>Impacto</b>	<b>Mitigação</b>
Atrasos na entrega	Médio	Alto	Penalidades contratuais e monitoramento contínuo
Falta de qualidade nos serviços	Baixa	Alto	Auditorias regulares e avaliações de qualidade
Não cumprimento dos termos contratuais	Baixa	Alto	Enforcement de cláusulas contratuais através de fiscalização rigorosa
Reclamações de usuários finais	Médio	Médio	Sistema de feedback e respostas rápidas
Riscos financeiros	Baixa	Médio	Análise financeira contínua e ajuste de prazos e pagamentos

São Luís do Curu / CE, 20 de janeiro de 2025

**EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

**ERIC VICTOR MARTINS PIRES**  
**PRESIDENTE**

**ALANNA HELEN MATOS DE ANDRADE**  
**MEMBRO**