



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 02/2026

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Câmara Municipal de Aracati

Servidores Responsáveis: Marcelo Porto de Freitas (Ordenador de Despesa)

2. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, visando assegurar a viabilidade e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 inciso I da Lei nº 14.133/2021.

Onde apresenta os devidos estudos para avaliar alternativas de contratação pública para aquisição e prestação de serviços de refeições prontas para realização dos eventos e ações de responsabilidade desta Câmara Municipal.

Tem como objetivo principal estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública previstos no art. 5º da Lei de licitações.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores da Câmara Municipal nas atividades, ações e eventos realizados por esta Casa Legislativa, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

Tendo em vista a necessidade da realização dos mais diversos eventos, solenidades e mobilizações ligadas as ações desta Câmara Municipal e, sobretudo a todas as sessões plenárias ordinárias e, por ventura extraordinárias, audiências públicas, confraternização do dia do vereador, confraternização do arraia dos servidores, confraternização de final de ano com os servidores e demais convidados. Entre essas atividades, destacam-se as formações continuadas da equipe técnica, reuniões, sessões ordinárias e extraordinárias, palestras e demais eventos oficiais promovidos por esta Casa legislativa, que exigem infraestrutura alimentar adequada.

Diante dessa necessidade, a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, nos formatos *coffee break*, *quentinhas* e *self-service*, subsidia a alimentação dos servidores, vereadores e demais pessoas do público que participarem das solenidades e eventos.

Além disso, a disponibilidade contínua de refeições adequadas contribui diretamente para o bem-estar dos servidores, otimizando a produtividade e garantindo que os eventos e



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Cecília Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026
AVANÇADA



atividades institucionais ocorram sem interrupções por falta de suporte alimentar. Dessa forma, a contratação não apenas atende a uma necessidade operacional, mas também promove um ambiente institucional mais eficiente e organizado, fortalecendo o cumprimento das funções públicas desempenhadas pela Câmara Municipal de Aracati.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

Portanto, faz-se necessária a contratação de empresa para dar suporte estrutural, logístico e operacional para o fornecimento de Refeições Prontas, para as necessidades da Câmara Municipal de Aracati – Ceará.

4. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, justifica-se em razão da natureza eventual, variável e imprevisível da demanda por refeições prontas no âmbito da Câmara Municipal de Aracati.

As necessidades de fornecimento estão diretamente vinculadas à realização de eventos institucionais, sessões plenárias, audiências públicas, capacitações e demais atividades administrativas, cujo quantitativo não pode ser previamente definido com exatidão.

O SRP possibilita à Administração realizar contratações sob demanda, evitando desperdícios, otimizando recursos públicos e garantindo maior eficiência na gestão contratual, além de permitir economicidade por meio da padronização dos preços registrados. Dessa forma, o registro de preços mostra-se como a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para a Administração Pública.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação, o licitante deve-se atender aos requisitos:

- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;

A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pela Câmara Municipal. Isso inclui aspectos como transporte adequado dos alimentos; utilizar embalagens seguras e apropriadas; garantir pontualidade na entrega; manter padrão de qualidade



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTANDO A CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Cecília Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026
AVANÇADA



dos alimentos; substituir itens fora das especificações; dispor de estrutura logística compatível com a demanda.

A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda da Câmara Municipal, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.

A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária, atender às normas da ANVISA (RDC nº 216/2024).

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes o levantamento de preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

- *Opção 1:* Contratação para fornecimento de lanches, quentinhas, coffer break e self service - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar;
- *Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade dos servidores, permitindo que os mesmos tenham acesso a uma variedade de opções alimentares;
- *Opção 3:* Aquisição de gêneros – estabelece que será necessário aquisição da matéria-prima para posterior preparação, sendo essencial a contratação de pessoal para executar, embalar, entregar e servir nos dias e horários das ações a serem realizadas.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de coffer break, self servisse e quentinhas, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

Os itens são entregues prontos e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de refeição pronta, através a adesão da Ata de Registro oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos,



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTAR SUA CÂMARA PARA O CÓDIGO AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Cecília Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026
AVANÇADA



garantindo que os servidores da Câmara Municipal em atividades, nos eventos promovidos por esta Casa Legislativa, tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições prontas incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas ações e eventos realizados por esta Câmara.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades da Câmara Municipal no desenvolvimento de suas ações e atividades.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender a demanda da Câmara em seus expedientes.

As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

A solução consiste na formalização de Ata de Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, incluindo coffee break, refeições tipo self-service e quentinhas, conforme demanda da Câmara Municipal de Aracati.

A execução ocorrerá de forma parcelada, conforme necessidade, mediante emissão de ordens de fornecimento, garantindo flexibilidade operacional e controle de gastos públicos.

8. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com contratações, de modo a possibilitar economia de escala, tem previsão no inciso IV de § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

Para realizar o levantamento das quantidades a serem licitadas nesse processo, se fez uma análise do contrato anteriores, do que foi efetivamente executado por este órgão,



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Cecília Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026
AVANÇADA



tendo também como base de eventos, ações e outros que serão realizadas no exercício de 2026.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QUANT
01	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs 1: as carnes devem ser servidas nas seguintes opções: grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs 2: copos, talheres e pratos por conta da contratada.	SER	2.821
02	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	SER	2.665
03	Quentinhas: Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UND	800

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Visando estimar o valor da contratação utilizou-se o Pregão Eletrônico n.º 00.008-2024-SRP da Prefeitura Municipal de Aracati/CE, estando disponível em <https://www.aracati.ce.gov.br/licitacaoлиста.php?id=886>.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QUANT	V.UNI	V.TOTAL
01	Serviço de alimentação tipo self service - sendo considerado como base o peso de aproximadamente 700 (setecentos) gramas cardápio mínimo de refeição por evento: arroz tipo 1, feijão mulatinho ou branco, 02 tipos de saladas cozidas, purê ou massa, farofa feita com farinha de mandioca ou milho, carne bovina, peito de frango, peixe ou carne suína. cardápio mínimo de sobremesa por evento: 100g de doces, pudins ou frutas bebidas 200ml de suco por	SER	2.821	40,00	R\$ 112.840,00



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Cecília Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026

AVANÇADA



	refeição pedida, sendo o suco a disposição em pelo menos 5 diferentes sabores feitos a partir da fruta ou polpa de frutas e servido bem gelados. Obs 1: as carnes devem ser servidas nas seguintes opções: grelhadas na chapa, assadas na brasa, cozidas. Obs 2: copos, talheres e pratos por conta da contratada.				
02	Coffee Break: salgados variados, tapioca fina, bolo fofo, bolo mole, 100g de salada de frutas, 150g de frutas variadas, um sanduiche em pão integral c/ requeijão light e peito de frango, frutas em pedaços, 60ml de café, 200ml de suco de frutas a partir da fruta ou da polpa de fruta, 150 ml de leite e 60 ml de chocolate quente. Obs. 1: Copos, talheres e pratos por conta da contratada. Obs. 2: O quantitativo acima é previsto para cada pessoa presente no evento.	SER	2.665	25,50	R\$ 67.957,50
03	Quentinhas: Refeição em Embalagem de Isopor (quentinha), com no mínimo 600g: - Tipo I: arroz branco tipo 01, feijão tipo 01 carioquinha ou preto, macarrão, salada de verdura crua ou cozida, 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha) e 01 (um) refrigerante de 350 ml ou 1 (um) copo de 180 ml de suco por pessoa.	UND	800	18,00	R\$ 14.400,00
Valor Total					R\$ 195.197,50

Após levantamento dos valores a serem contratados, estima-se a despesa no valor total de R\$ (Cento e noventa e cinco mil, cento e noventa e sete reais e cinquenta centavos).

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 no art. 18 §1º inciso VIII, dispõe que o Estudo Técnico Preliminar deve apresentar a justificativa quanto ao parcelamento ou não da solução. Embora o parcelamento do objeto seja, em regra, recomendável quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, tal providencia não se mostra adequada quando a divisão do objeto possa comprometer a padronização, a eficiência operacional e a gestão contratual.

No caso em análise, a contratação do fornecimento de refeições prontas apresenta natureza continua e homogênea, com especificações técnicas semelhantes e execução integrada de modo que a fragmentação do objeto poderia acarretar dificuldades de coordenação, aumento dos custos administrativos, riscos à uniformidade da qualidade dos serviços prestados e prejuízo



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Cecília Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026
AVANÇADA



ao controle da execução contratual. Ademais, a contratação em lote único preserva a economia de escala, assegura maior eficiência logística e facilita o acompanhamento e a fiscalização do contrato.

Diante dessas circunstâncias, conclui-se que a contratação deverá ser realizada em lote único, por se tratar da solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional e planejamento previsto na Lei nº 14.133/2021.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de refeições prontas atende além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: garantia de alimentação adequada, melhoria na execução dos eventos institucionais, economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos profissionais condições mínimas para execução das atividades, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

12. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Há previsão da referida contratação na Lei Orçamentária Anual através das dotações orçamentárias:

Dotação orçamentária	Fonte de recurso	Elemento de despesa e subelemento
01.031.0042.2.001- Desenvolvimento e Manutenção das Atividades do Legislativo.	1500000000- Recursos não vinculado de impostos	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação 3.3.90.39.00 – Outros serviços de terceiros pessoa Jurídica 3.3.90.39.27 -Fornecimento de Alimentação



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Cecília Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026
AVANÇADA



13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Administração Pública adotará a designação de servidor responsável por receber os itens, para verificar a qualidade e condições, em conjunto com a fiscal do contrato, conforme regulamenta o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Neste tocante, deve-se esclarecer que não há objetos correlatos ou interdependentes no quadro de contratações e prestações de serviços deste órgão conforme dispõe o inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS

Como forma de mitigar os impactos identificados, a contratação deverá priorizar a adoção de práticas sustentáveis e minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente. Como também a utilização de embalagens descartáveis e à geração de resíduos orgânicos, conforme a legislação ambiental vigente e com as boas práticas de sustentabilidade.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, depreende-se que esta contratação é viável, uma vez que a mesma é indispensável, visando garantir refeições prontas, para atender as necessidades da administração, considerando as informações mencionadas e o documento de formalização de despesa.

Não será aceito sub-locação do objeto.

A **CONTRATADA** deverá possuir cozinha industrial localizada dentro do limite territorial de um raio **máximo de 50 km (cinquenta) quilômetros** da sede do Município do Aracati e ter capacidade para atender a demanda solicitada, de no mínimo **100 refeições** simultaneamente; sede do Município e a Contratada for grande, a vantagem do "menor preço" ficará prejudicada em razão do aumento do custo com o deslocamento para entrega nos lugares mais distantes da sede não restando comprometido o princípio da competitividade.

A exigência da distância máxima prevista, da localização da sede da empresa a ser CONTRATADA até a Sede da CONTRATANTE se dá em razão ser feita a entrega de alimentos prontos/preparados, e os mesmos devem chegar ao local de entrega e consumo frescos e de boa qualidade.



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTANDO SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Cecília Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026
AVANÇADA



Com base nestas despesas que consideramos desnecessárias e antieconômicas é que optamos, pelo perímetro de 50 km (cinquenta quilômetros), da Sede da CONTRATANTE, ademais objetivamos aplicar com maior eficácia e eficiência os recursos públicos com alicerce no princípio da economicidade e razoabilidade, o os quais encontram se previsto no art. 70 da CF/88.

Observa-se que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades da Câmara Municipal em relação à aquisição de refeições prontas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo

Por fim, declara-se conforme o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Área Requisitante:

Aracati/CE, 27/04/2026

Gerlucia Oliveira Freitas Santos

Servidor Responsável pela elaboração do ETP



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
Gerlucia Oliveira Freitas Santos
DATA: 27/04/2026

AVANÇADA