



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

CONTRATAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS (PRATO FEITO, COFFEE BREAK E A LA CARTE), LANCHES, ORNAMENTAÇÃO, E LOCAÇÃO DE MESAS E CADEIRAS, PARA SUPRIR A NECESSIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GUARAMIRANGA-CE.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

As Unidades Administrativas do Município de Guaramiranga/CE, Secretaria de Educação, Gabinete da Prefeita, Secretaria de Saúde, Secretaria de Assistência Social, Secretaria de Turismo e Secretaria de Administração de Guaramiranga/CE, em conjunto, demanda a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de:

- Fornecimento de refeições preparadas (prato feito e à la carte);
- Fornecimento de lanches e coffee break;
- Ornamentação de eventos institucionais;
- Locação de mesas e cadeiras.

A contratação visa atender:

- Eventos institucionais, pedagógicos e administrativos;
- Capacitações, formações e reuniões técnicas;
- Programas educacionais e ações intersetoriais;
- Atividades culturais, turísticas e sociais promovidas pelo município.

A ausência desses serviços compromete a execução eficiente das atividades públicas, especialmente aquelas que demandam logística alimentar e estrutura física adequada.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente demanda encontra-se alinhada ao planejamento estratégico da administração pública municipal e compatível com as ações previstas no Plano de Contratações Anual (PCA), considerando a recorrência de eventos institucionais e ações integradas.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Requisitos técnicos

- Fornecimento de alimentos em conformidade com normas sanitárias (ANVISA);
- Utilização de insumos de qualidade e dentro do prazo de validade;
- Equipe capacitada para manipulação de alimentos;
- Estrutura logística para entrega e montagem nos locais indicados;
- Disponibilização de utensílios, equipamentos e apoio operacional.

3.2 Requisitos operacionais

- Atendimento sob demanda;
- Flexibilidade de horários;
- Capacidade de atendimento simultâneo de múltiplos eventos;
- Padronização na apresentação dos serviços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
Prato feito	Refeição completa com acompanhamento + bebida	7.200
Lanche	Café/lanche simples com bebida	7.200
À la carte	Refeição diferenciada com sobremesa	6.800
Coffee break	Serviço completo com variedade de itens	5.600

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A pesquisa de preços foi realizada por meio de:

- Cesta de preços;
- Contratações públicas recentes;
- Observância das Instruções Normativas aplicáveis.

Valores médios obtidos:

ITEM	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Prato feito	R\$ 28,98	R\$ 208.656,00
Lanche	R\$ 13,52	R\$ 97.344,00
À la carte	R\$ 43,65	R\$ 296.820,00
Coffee break	R\$ 13,73	R\$ 76.888,00

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



Valor total estimado: R\$ 679.708,00(seiscentos e setenta e nove mil, setecentos e oito reais).

O valor encontra-se compatível com o mercado, considerando:

- Variedade dos serviços;
- Logística envolvida;
- Natureza contínua e sob demanda.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação integrada dos serviços, abrangendo:

- Produção e fornecimento de alimentos;
- Transporte e distribuição;
- Montagem de estrutura (mesas, cadeiras, ornamentação);
- Suporte operacional durante eventos.

✓ Justificativa da solução integrada:

- Maior eficiência logística;
- Redução de custos administrativos;
- Padronização dos serviços;
- Melhor controle contratual.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO

Optou-se por lote único, considerando:

- Interdependência dos serviços;
- Ganho de escala;
- Facilidade de gestão contratual;
- Evita conflitos operacionais entre fornecedores distintos.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

- Garantir suporte adequado aos eventos institucionais;
- Assegurar qualidade alimentar e estrutural;
- Otimizar recursos públicos;

- Promover eficiência administrativa;
- Padronizar serviços prestados.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

- Definição de cronograma de eventos;
- Indicação dos locais de execução;
- Designação de fiscal do contrato;
- Planejamento orçamentário.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

- Destinação adequada de resíduos;
- Uso racional de descartáveis;
- Incentivo a materiais reutilizáveis;
- Redução de desperdício de alimentos.

12. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação mostra-se:

- ✓ **Necessária**
- ✓ **Viável tecnicamente**
- ✓ **Viável economicamente**
- ✓ **Alinhada ao interesse público**

13. MAPA DE RISCO (GESTÃO DE RISCOS)

RISCO	CAUSA	IMPACTO	PROBABILIDADE	NÍVEL	MITIGAÇÃO
Atraso na entrega	Falha logística	Alto	Média	Alto	Cláusula de prazo + penalidade
Baixa qualidade dos alimentos	Insumos inadequados	Alto	Média	Alto	Exigir vigilância sanitária
Descumprimento contratual	Má gestão da empresa	Alto	Média	Alto	Fiscalização rigorosa
Variação de preços de insumos	Mercado instável	Médio	Alta	Alto	Previsão de reequilíbrio
Falta de estrutura no evento	Planejamento falho	Médio	Média	Médio	Planejamento prévio

RISCO	CAUSA	IMPACTO	PROBABILIDADE	NÍVEL	MITIGAÇÃO
Problemas sanitários	Manipulação inadequada	Alto	Baixa	Médio	Exigência de alvará sanitário
Cancelamento de eventos	Mudança administrativa	Baixo	Média	Baixo	Contratação sob demanda
Superdimensionamento	Planejamento inadequado	Médio	Baixa	Baixo	Controle de consumo

14. CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é plenamente justificável e necessária, atendendo aos princípios da:

- Legalidade
- Economicidade
- Eficiência
- Interesse público

Recomenda-se o prosseguimento do processo licitatório.

GUARAMIRANGA/CE, 23 DE ABRIL DE 2026

CPF	Nome	Função	Matrícula
052.005.133-59	Kelvin da Silva Barrozo:	Presidente	--
071.204.963-01	Emilly de sousa Moreira:	Apoio	--
040.975.243-64	Francisca Silvaneide Lima Lopes:	Apoio	--