



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para o **fornecimento de refeições prontas e lanches**, destinados ao atendimento das necessidades institucionais da Câmara Municipal de Vereadores de Vila Nova do Piauí - PI, conforme quantidades, especificações e condições estabelecidas na planilha anexa.

### 1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo analisar a viabilidade, a necessidade e a solução mais adequada para a contratação de empresa especializada para o fornecimento de **refeições prontas e lanches**, destinados ao atendimento das necessidades institucionais da Câmara Municipal de Vereadores de Vila Nova do Piauí - PI, nos termos do **art. 18 da Lei nº 14.133/2021**.

A Câmara Municipal realiza continuamente atividades legislativas e administrativas que demandam suporte operacional, especialmente em ocasiões em que há permanência prolongada de vereadores, servidores, colaboradores e convidados, tais como: sessões ordinárias e extraordinárias, sessões solenes, audiências públicas, reuniões ampliadas, capacitações, recepção de autoridades, eventos comemorativos e demais atos institucionais.

Nesse contexto, torna-se necessário dispor de fornecimento **sob demanda** de refeições e lanches, com qualidade, pontualidade e condições adequadas de higiene e segurança alimentar, considerando que a Administração **não dispõe**, em regra, de estrutura própria (cozinha, equipe especializada, logística, armazenamento e meios de preparo/produção) para atender, com regularidade, às necessidades de alimentação institucional.

A contratação deverá observar os princípios constitucionais e administrativos, especialmente legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, assegurando que o fornecimento tenha caráter estritamente institucional, com controle, rastreabilidade e comprovação objetiva do que for efetivamente fornecido, conforme plano de demandas e ordens de fornecimento/serviço.

As especificações do objeto, itens, quantitativos estimados e demais elementos técnicos estarão consolidados no Termo de Referência (Anexo I) e na planilha anexa, além das requisições/ordens emitidas pela Câmara, que orientarão a execução conforme necessidade.

### 2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E BENEFÍCIOS ESPERADOS

A contratação mostra-se necessária pelos seguintes motivos:



- **Suporte às atividades institucionais:** viabiliza atendimento adequado durante sessões, reuniões e eventos com duração estendida, garantindo condições mínimas de funcionamento e acolhimento institucional;
- **Atendimento sob demanda e flexibilidade:** permite solicitar refeições e lanches conforme calendário e necessidades reais, evitando aquisições permanentes e desperdícios;
- **Qualidade e segurança alimentar:** assegura fornecimento por empresa apta, com controle de higiene, acondicionamento e transporte adequado, reduzindo riscos sanitários;
- **Pontualidade e regularidade:** garante prazos de entrega e previsibilidade para eventos programados e demandas extraordinárias, quando cabível;
- **Planejamento e controle:** possibilita formalização das solicitações, verificação de quantidades e conformidade, atesto e medição do que foi efetivamente fornecido;
- **Eficiência administrativa e economicidade:** evita contratações fragmentadas e emergenciais, reduzindo retrabalho e riscos de impropriedades;
- **Transparência e rastreabilidade:** permite comprovação por relatórios, checklists e evidências de fornecimento, facilitando fiscalização e auditoria.

## 2.1. BENEFÍCIOS ESPERADOS

### Eficiência administrativa

- garantia de atendimento às demandas institucionais de alimentação conforme necessidade real;
- redução de falhas e improvisos em eventos oficiais;
- melhor organização de solicitações, prazos e entregas.

### Melhoria do controle e da fiscalização

- registros por evento e/ou por competência mensal das entregas realizadas;
- conferência e validação do fornecimento (itens, quantidades, horários, local);
- rastreabilidade das solicitações e dos atestos.

### Qualidade e padronização

- fornecimento alinhado às especificações da planilha anexa;
- melhor apresentação e organização logística para eventos oficiais;
- redução de ocorrências de atraso, entrega incompleta ou fora de padrão.

## 2.2. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da necessidade recorrente de apoio às atividades institucionais, conclui-se que a contratação é necessária, viável e vantajosa, devendo ser estruturada de modo a assegurar atendimento sob demanda, com qualidade, controle,



pontualidade, conformidade legal e respeito aos princípios da Administração Pública.

### 3. ÁREA REQUISITANTE

Área	Responsável
Câmara Municipal de Vila Nova do Piauí - PI (Primeira Secretaria / Setor Demandante)	Antônio Thiago Leal - Primeiro Secretário (Requisitante)
Presidência da Câmara Municipal (Autoridade competente)	Dorgivaldo Paulo de Lima - Presidente da Câmara Municipal

### 4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação visa ao fornecimento de refeições prontas e lanches para atendimento institucional, com execução **sob demanda**, conforme calendário de eventos e necessidades da Câmara, observadas as especificações constantes na planilha anexa (Lotes I e II) e no Termo de Referência.

Os requisitos deverão assegurar apoio técnico e operacional para:

1. **Fornecimento de refeições prontas e lanches** conforme itens e padrões definidos na planilha anexa, com qualidade e conformidade;
2. **Entrega/fornecimento** nos locais, datas e horários definidos pela Câmara, de forma pontual e em condições adequadas;
3. **Acondicionamento e transporte** apropriados, preservando higiene, integridade, temperatura e segurança alimentar;
4. **Substituição/correção** quando houver divergência de qualidade, quantidade, item, dano, vazamento, avaria, atraso injustificado ou desacordo com a especificação;
5. **Relatórios e comprovação de fornecimento**, contendo, quando aplicável: ordem/requisição, local, data/horário, quantitativos fornecidos, checklist de conferência e assinatura/atesto do responsável;
6. **Organização de evidências** para fiscalização e auditoria, garantindo rastreabilidade do consumo institucional.

#### 4.1. REQUISITOS TÉCNICOS E ESPECÍFICOS

##### a) Qualidade, higiene e segurança alimentar

- os alimentos deverão ser preparados e fornecidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, compatíveis com o fornecimento de alimentação pronta;
- a contratada deverá manter procedimentos de boas práticas de manipulação e higiene, bem como equipe devidamente orientada;
- embalagens devem ser íntegras, seguras e apropriadas ao tipo de alimento, evitando vazamentos e contaminações.



## b) Acondicionamento, porcionamento e integridade

- porções e composição deverão obedecer ao descritivo dos itens constantes na planilha anexa;
- sucos naturais (quando previstos) devem ser fornecidos em embalagem individual, conforme especificação;
- lanches e bolos devem ser entregues em condições adequadas de apresentação e consumo.

## c) Logística, prazos e fluxo de solicitação

- a Câmara requisitará o fornecimento mediante ordem/requisição (por evento e/ou por período), indicando local, data, horário e quantitativos;
- a entrega deverá ocorrer no prazo compatível com a programação institucional, conforme definido no Termo de Referência e na ordem emitida;
- quando houver demanda extraordinária, o atendimento poderá ocorrer conforme viabilidade e regras estabelecidas no instrumento contratual.

## d) Medição, atesto e pagamento

- a medição deverá considerar exclusivamente o que for efetivamente fornecido e aprovado/atestado;
- divergências poderão gerar ajuste e/ou glosa proporcional, conforme regras do Termo de Referência e do contrato.

## 4.2. REQUISITOS DE REGULARIDADE E HABILITAÇÃO

A contratada deverá comprovar, conforme as exigências do procedimento:

- regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, na forma da legislação aplicável;
- compatibilidade do ramo de atividade com o objeto (fornecimento de refeições e lanches);
- capacidade operacional para atender sob demanda, com logística de entrega e condições adequadas de preparo/fornecimento;
- quando exigido no Termo de Referência, comprovação de aptidão técnica/operacional por meios equivalentes (ex.: atestados, registros de fornecimentos similares, portfólio, etc.).

## 4.3. PRAZO, VIGÊNCIA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- **Vigência:** até **31 (trinta e um) de dezembro de 2026**, conforme definição do processo administrativo;
- **Execução:** sob demanda, mediante requisições/ordens, observadas as especificações da planilha anexa (Lotes I e II);



- **Pagamento:** mediante medição e atesto do fornecimento efetivo, condicionado à apresentação de nota fiscal e documentação comprobatória exigida (relatório/checklist/ordem), conforme regras internas de liquidação e disponibilidade orçamentária;
- **Valor global estimado: R\$ 52.344,70 (cinquenta e dois mil, trezentos e quarenta e quatro reais e setenta centavos),** conforme planilha anexa.

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A Pesquisa de Mercado foi realizada visando obter parâmetro para estimativa do valor da contratação e demonstrar compatibilidade com valores praticados no mercado para fornecimento de refeições e lanches.

A composição do preço estimado foi consolidada na planilha anexa, contendo itens, unidades, quantitativos estimados, valores unitários e totais.

**Fonte da pesquisa:** Painel de Preços Públicos - TCE/PI, pesquisa realizada em 05/02/2026 - 12:26. **Memória de cálculo:** Art. 3º, inciso VII, da IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021 (média das amostras obtidas na pesquisa).

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento **sob demanda** de refeições prontas e lanches, conforme Lotes I e II, compreendendo:

- fornecimento dos itens previstos na planilha anexa;
- entrega/fornecimento conforme requisição da Câmara;
- acondicionamento adequado, preservando qualidade e segurança alimentar;
- apresentação de relatórios e evidências do fornecimento para fins de fiscalização, medição e atesto.

A execução do contrato será acompanhada por fiscalização/gestão contratual, com validação das requisições, conferência de quantidades efetivamente fornecidas, verificação de conformidade e comprovação documental, garantindo rastreabilidade e controle.

## 7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

As quantidades foram definidas com base nas necessidades institucionais previsíveis para o exercício de 2026 e estão consolidadas na planilha anexa.

**Resumo dos quantitativos estimados (conforme planilha):**

**LOTE I - REFEIÇÃO**



- Quentinha executiva - **200 (duzentas) unidades**
- Refeição tipo rodízio - **200 (duzentas) unidades**
- Suco de fruta natural (250 ml) - **1.000 (mil) unidades**

## LOTE II - LANCHES

- Bolo de milho - **50 (cinquenta) unidades**
- Bolo de chocolate recheado - **50 (cinquenta) unidades**
- Bolo com recheio e cobertura (variados) - **50 (cinquenta) unidades**
- Salgados de festa (cento) - **300 (trezentos) centos**
- Mini cachorro-quente - **20 (vinte) unidades**

A execução observará os quantitativos efetivamente necessários, conforme requisições emitidas, respeitando os limites e condições estabelecidos no Termo de Referência e no contrato.

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 52.344,70 (cinquenta e dois mil, trezentos e quarenta e quatro reais e setenta centavos)**, correspondente ao conjunto de itens e quantitativos previstos na planilha anexa.

O pagamento deverá observar o fornecimento efetivamente realizado e atestado, mediante nota fiscal e documentação comprobatória (ordem/requisição e relatório/checklist), conforme regras internas e disponibilidade orçamentária.

## 9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (LOTES)

A contratação está estruturada em **02 (dois) lotes** (Lote I - Refeições; Lote II - Lanches), pelos seguintes fundamentos:

- **Natureza distinta dos itens:** refeições prontas e lanches possuem dinâmicas diferentes de preparo, acondicionamento, logística e atendimento;
- **Ampliação da competitividade:** o parcelamento permite participação de fornecedores com capacidade específica para um dos grupos, reduzindo barreiras de entrada;
- **Eficiência na execução:** possibilita adequar fornecimento e controle por categoria (refeições x lanches), com melhor conferência e atesto;
- **Racionalidade administrativa:** facilita planejamento e gestão conforme a demanda institucional de cada tipo de item.

Ressalta-se que o parcelamento não impede que um mesmo fornecedor participe e seja adjudicado em ambos os lotes, desde que atenda às exigências e apresente proposta mais vantajosa.



## **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES**

Não foram identificadas contratações diretamente interdependentes como condição para execução do objeto. Contudo, a demanda pode se relacionar funcionalmente com contratações típicas de eventos institucionais (ex.: serviços de som, estrutura, registro audiovisual e apoio logístico), sem que isso constitua dependência indispensável.

## **11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

A contratação está alinhada ao planejamento administrativo e orçamentário da Câmara Municipal, pois:

- assegura suporte adequado às atividades legislativas e administrativas;
- contribui para organização e continuidade dos eventos e atos institucionais;
- permite previsibilidade de custos e controle do gasto público;
- pode ser registrada no Plano de Contratações Anual, quando adotado pelo órgão, em consonância com as diretrizes do planejamento previstas na Lei nº 14.133/2021.

## **12. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a contratação, pretende-se alcançar:

- fornecimento regular e pontual de refeições e lanches para eventos e atividades institucionais;
- melhoria da organização e do suporte operacional às ações do Poder Legislativo;
- maior controle e rastreabilidade das entregas, com atesto e comprovação;
- redução de improvisos, falhas e contratações emergenciais;
- garantia de qualidade e segurança alimentar no fornecimento.

A não contratação pode resultar em:

- fragilidade no suporte aos eventos e reuniões com duração prolongada;
- improvisos sem padrão de qualidade e sem controle formal;
- aumento de risco de falhas logísticas e sanitárias;
- fragmentação de despesas e perda de eficiência administrativa.

## **13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

Para adequada instrução do processo, deverão ser adotadas, no mínimo, as seguintes providências:

- Documento de Formalização da Demanda (DFD) e motivação da necessidade;
- consolidação deste ETP e aprovação pela autoridade competente;



- elaboração do Termo de Referência, com escopo detalhado, itens, prazos, regras de solicitação, critérios de medição, fiscalização e atesto;
- juntada da planilha anexa e validação do preço estimado;
- previsão e reserva orçamentária;
- designação formal de fiscal/gestor do contrato;
- definição da forma de contratação e critérios aplicáveis;
- registros e publicações exigidos, inclusive no PNCP, quando aplicável.

## 14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os impactos ambientais estão associados principalmente ao uso de embalagens descartáveis, transporte e eventual geração de resíduos. Como medidas de mitigação e boas práticas, recomenda-se:

- priorização de embalagens com menor impacto ambiental, quando possível;
- organização logística para reduzir deslocamentos;
- orientação para descarte adequado de resíduos e limpeza após eventos;
- estímulo ao uso racional de materiais, evitando desperdício.

## 15. DA FORMA DE CONTRATAÇÃO

Considerando que o valor global estimado da contratação é de **R\$ 52.344,70 (cinquenta e dois mil, trezentos e quarenta e quatro reais e setenta centavos)**, recomenda-se a contratação por **dispensa de licitação em razão do valor**, com fundamento no **art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021**, por estar abaixo do limite vigente para “compras e outros serviços”, atualizado para **R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos)**, com efeitos a partir de **1º de janeiro de 2026**.

A contratação direta deverá ser devidamente instruída, com justificativa técnica, pesquisa de preços, estimativa de valor, dotação orçamentária, verificação de regularidade e demais documentos exigidos, observadas as normas internas do ente e as boas práticas de governança, transparência e controle.

## 16. CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o **fornecimento de refeições prontas e lanches** destinados ao atendimento das necessidades institucionais da **Câmara Municipal de Vereadores de Vila Nova do Piauí - PI**, conforme planilha anexa (Lotes I e II), no valor total estimado de **R\$ 52.344,70 (cinquenta e dois mil, trezentos e quarenta e quatro reais e setenta centavos)**, é **necessária, viável e vantajosa**, por assegurar suporte às atividades institucionais, qualidade e segurança alimentar, atendimento sob demanda, controle por medição/atesto e eficiência administrativa, em conformidade com os princípios da Administração Pública e com a Lei nº 14.133/2021.



# **CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO PIAUÍ-PI**

CNPJ: 02.867.484/0001-04

Anísia Laura de Sousa, N.º. 595, Bairro Ulisses Guimarães - Vila Nova do Piauí-PI

Vila Nova do Piauí - PI, 12 de fevereiro de 2026.

**Jeová José da Silva Brito**

Membro da Equipe de Apoio - Responsável pelo ETP

Ciente: \_\_\_\_\_

**Elisete Amélia Silva Ribeiro**

Agente de Contratação

**ANEXO I****ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS**

<b>LOTE I - REFEIÇÃO</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UND.</b>	<b>QTD.</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1	Quentinha executiva contendo: 02 tipos de arroz, feijão, purê, 02 tipos de salada, 02 tipos de carne e 02 tipos de massas	UND.	200	R\$ 26,13	R\$ 5.226,00
2	Fornecimento de refeição tipo rodízio, contendo carnes diversas, verduras, arroz, feijão, macarrão, purê, vinagrete e farofa	UND.	200	R\$ 26,80	R\$ 5.360,00
3	Suco de fruta natural, embalagem individual de 250 ml	UND.	1.000	R\$ 10,13	R\$ 10.130,00
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE</b>					<b>R\$ 20.716,00</b>

<b>LOTE II - LANCHES</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UND.</b>	<b>QTD.</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1	Bolo de milho	UND.	50	R\$ 42,06	R\$ 2.103,00
2	Bolo de chocolate recheado	UND.	50	R\$ 60,94	R\$ 3.047,00
3	Bolo com recheio e cobertura (leite condensado e coco, ameixa, abacaxi, chocolate trufado, brigadeiro, bombom, beijinho ou brigadeiro branco)	UND.	50	R\$ 100,67	R\$ 5.033,50
4	Salgados de festa (coxinha, pasteizinhos, rabinho de tatu e bolinhos de carne/queijo)	Cento	300	R\$ 71,26	R\$ 21.378,00
5	Mini cachorro-quente	UND.	20	R\$ 3,36	R\$ 67,20
<b>VALOR ESTIMADO DO LOTE</b>					<b>R\$ 31.628,70</b>

<b>VALOR GLOBAL</b>	<b>R\$ 52.344,70</b>
---------------------	----------------------

Fonte: Pannel De Preços Públicos - TCE/PI, pesquisa realizada em: 05/02/26 12:26

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII - IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021)



# **CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DO PIAUÍ-PI**

**CNPJ: 02.867.484/0001-04**

**Anísia Laura de Sousa, N.º. 595, Bairro Ulisses Guimarães - Vila Nova do Piauí-PI**

Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.

**VALOR ESTIMADO GLOBAL:** R\$ 52.344,70 (cinquenta e dois mil, trezentos e quarenta e quatro reais e setenta centavos).