



ESTADO DO PARÁ
República Federativa do Brasil
CÂMARA MUNICIPAL DE TRAIRÃO



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO MARMITA, REFEIÇÃO COMERCIAL, SERVIÇOS DE COFFEE BREAK, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA CÂMARA MUNICIPAL DE TRAIRÃO.

Base Legal: Lei nº 14.133/2021

1. Identificação da Necessidade e da equipe de planejamento de contratação

A Câmara Municipal necessita contratar empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo marmita, refeição comercial, serviços de coffee break destinados a atender as suas necessidades diárias.

1.1. Foram indicados os seguintes servidores para compor a comissão de equipe de planejamento:

| NOME | Função | Setor |
|-----------------------------|---------------------------|----------------|
| Macielson Brito Silva | Almoxarife | Almoxarifado |
| Wiglemergh Pereira Da Silva | Secretário Administrativo | Administrativo |

2. Descrição da Solução

A solução proposta consiste na implementação de Sistema de Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo marmita, refeição comercial e serviços de coffee break, destinados ao atendimento das demandas institucionais da Câmara Municipal de Trairão.

A adoção da presente solução visa assegurar a adequada estrutura de apoio às atividades administrativas e legislativas desenvolvidas por esta Casa de Leis, especialmente no que se refere à realização de sessões legislativas, reuniões institucionais, audiências públicas, eventos oficiais, capacitações, treinamentos e demais atividades que, em razão de sua natureza ou duração, demandem a disponibilização de alimentação aos participantes.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada possibilitará o fornecimento regular e organizado de refeições e serviços alimentícios, observando padrões apropriados de qualidade, higiene, segurança alimentar e acondicionamento adequado, garantindo que os alimentos sejam preparados e entregues em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com os requisitos estabelecidos pela Administração.

A solução contempla o fornecimento de refeições prontas acondicionadas em embalagens apropriadas (marmitas), refeições comerciais completas e serviços de coffee break, que poderão ser solicitados conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de ordem de fornecimento, permitindo maior flexibilidade na gestão dos serviços e evitando desperdícios ou contratações desnecessárias.

A utilização do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como mecanismo administrativo eficiente, uma vez que possibilita à Administração Pública realizar contratações conforme a efetiva necessidade ao longo da vigência da ata, sem a obrigatoriedade de contratação imediata da totalidade dos quantitativos estimados. Tal modelo contribui para maior economicidade,



ESTADO DO PARÁ
República Federativa do Brasil
CÂMARA MUNICIPAL DE TRAIRÃO



planejamento e racionalização dos recursos públicos, alinhando-se aos princípios da eficiência, da economicidade e da boa gestão administrativa.

Assim, a solução proposta busca garantir o adequado suporte alimentar às atividades institucionais da Câmara Municipal de Trairão, promovendo melhores condições de trabalho, permanência e participação dos agentes públicos, colaboradores e demais participantes envolvidos nas ações promovidas pelo Poder Legislativo Municipal, ao mesmo tempo em que assegura a observância dos princípios que regem a Administração Pública e a correta aplicação dos recursos públicos.

3. Requisitos da Contratação

Para a adequada execução do objeto referente ao Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo marmita, refeição comercial e serviços de coffee break, a empresa contratada deverá atender aos seguintes requisitos mínimos, indispensáveis à garantia da qualidade dos serviços prestados e à observância das normas legais e sanitárias aplicáveis.

Inicialmente, a empresa deverá comprovar regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária, mediante apresentação da documentação exigida em edital, em conformidade com os requisitos de habilitação previstos na Lei nº 14.133.

A contratada deverá possuir capacidade técnica compatível com o objeto licitado, comprovada por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que demonstre(m) experiência anterior no fornecimento de refeições prontas, alimentação coletiva, marmitas, refeições comerciais ou serviços de coffee break.

A empresa deverá dispor de estrutura física adequada para o preparo e manipulação dos alimentos, observando rigorosamente as normas sanitárias e de higiene aplicáveis ao setor alimentício, devendo possuir alvará de funcionamento e licença sanitária vigente, expedidos pelos órgãos competentes.

Os alimentos deverão ser preparados em ambiente que atenda às exigências estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente no que se refere às boas práticas de manipulação de alimentos previstas na Resolução RDC nº 216/2004, garantindo qualidade, higiene, segurança alimentar e adequada conservação dos produtos fornecidos.

A contratada deverá assegurar que os alimentos sejam preparados com ingredientes de boa procedência, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo, devendo as refeições ser acondicionadas em embalagens apropriadas, descartáveis e devidamente lacradas, de modo a preservar a temperatura, integridade e qualidade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Deverá, ainda, garantir capacidade logística para atendimento das demandas da Câmara Municipal, realizando as entregas nos horários e locais previamente definidos pela Administração, assegurando pontualidade e regularidade no fornecimento.

A empresa deverá manter equipe devidamente treinada e capacitada para a manipulação e preparo dos alimentos, observando as normas de higiene pessoal, uso de equipamentos de proteção e demais exigências sanitárias aplicáveis.



ESTADO DO PARÁ
República Federativa do Brasil
CÂMARA MUNICIPAL DE TRAIRÃO



Por fim, a contratada deverá comprometer-se a substituir imediatamente qualquer refeição ou item fornecido que apresente inadequação quanto à qualidade, conservação, temperatura, quantidade ou condições de consumo, sem ônus adicional para a Administração, garantindo a plena satisfação do objeto contratado e a continuidade do atendimento às demandas institucionais.

4. Da Necessidade e Justificativa de Contratação

Refo: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 13, I

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar condições adequadas para o desenvolvimento das atividades administrativas e legislativas da Câmara Municipal de Trairão, especialmente no que se refere à realização de sessões legislativas, reuniões institucionais, audiências públicas, eventos oficiais, cursos, treinamentos e demais atividades promovidas por esta Casa de Leis, as quais, em muitas ocasiões, demandam a disponibilização de alimentação aos participantes.

Considerando que as atividades institucionais do Poder Legislativo frequentemente se estendem por períodos prolongados ou são realizadas em horários que coincidem com refeições, torna-se necessário dispor de estrutura que possibilite o fornecimento de alimentação de forma organizada, eficiente e em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas tipo marmita, refeição comercial e serviços de coffee break apresenta-se como solução adequada para atender às demandas institucionais da Câmara Municipal, garantindo suporte logístico e alimentar aos servidores, vereadores, colaboradores e participantes de eventos promovidos pelo Legislativo Municipal.

Ressalta-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se especialmente apropriada para o presente caso, uma vez que a demanda por tais serviços ocorre de forma eventual e variável, não sendo possível estabelecer previamente a quantidade exata de refeições e serviços que serão efetivamente necessários ao longo do período de vigência da contratação. Dessa forma, o registro de preços possibilita maior flexibilidade administrativa, permitindo que a Administração realize as contratações conforme a efetiva necessidade, evitando desperdícios e promovendo a racionalização dos recursos públicos.

Ademais, a contratação de empresa especializada assegura que os alimentos sejam preparados e fornecidos de acordo com padrões adequados de qualidade, higiene e segurança alimentar, observando as normas sanitárias vigentes e garantindo a integridade e o bem-estar dos consumidores.

Dessa forma, a contratação pretendida busca proporcionar melhores condições para a execução das atividades institucionais da Câmara Municipal de Trairão, assegurando suporte adequado às ações legislativas e administrativas, bem como garantindo eficiência, economicidade e adequada aplicação dos recursos públicos, em consonância com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133.

4. Do Quantitativo Estimado

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art 18, § 1º, IV



ESTADO DO PARÁ
República Federativa do Brasil
CÂMARA MUNICIPAL DE TRAIRÃO



5.1. Embora o sistema de registro preços pressuponha que a licitação é para itens cuja demanda por aquisições seja frequente e que, pela natureza do objeto, não seja possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração, os quantitativos foram:

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QTD |
|------|---|---------|-----|
| 1 | MARMITEX-EM TRAIRÃO-COMPOSTO POR CARNE PURA 200G, FRANGO 200G OU PEIXE 200G, Especificação: MARMITEX-EM TRAIRÃO-COMPOSTO POR CARNE PURA 200G, FRANGO 200G OU PEIXE 200G, 250G DE ARROZ, FEIJAO 150G, MACARRÃO 150G, FAROFA 70G, E SALADA VARIADA. | 2.000 | UND |
| 2 | REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE (EM TRAIRAO) Especificação: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ (200G), FEIJAO(100G), 01 (UM) TIPO DE CARNE (170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS (80G). | 2.000 | KG |
| 3 | ÁGUA MINERAL 500ML | 900 | UND |
| 4 | SUCO NATURAL COPO DE 300 ML. NOS SABORES: MARACUJA, ACEROLA E CUPUACU. Especificação: SUCO NATURAL COPO DE 300 ML. NOS SABORES: MARACUJA, ACEROLA E CUPUACU | 1200 | UND |
| 5 | REFRIGERANTE LATA DE 350 ML. Especificação: REFRIGERANTE LATA DE 350 ML | 1200 | UND |
| 6 | BOLO CONFEITADO. - ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE AMEIXA E QUATRO LEITES-PRODUTO OBTIDO DE MISTURA DE FARINHA DE TRIGO, FUBÁ OU POLVILHO ARARUTA.COM OVOS, OLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADA OU SUCO DE FRUTAADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO. FORNECIDOS E EMALAGENS OU BANDEJAS PLÁSTICAS DESCARTÁVEIS APROPRIADAS | 300 | KG |
| 7 | BOLO PRONTO. - ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO OBTIDO DE MISTURA DE FARINÁCEOS9FARINHA DE TRIGO, FUBÁ OU POLVILHO, ARARUTA) COM OVOS, OLEO VEGETAL, AÇUCAR, LEITE, PASTEURIZADA OU SUCO DE FRUTA ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO. SABORES DE MILHO, CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA, TRADICIONAL. | 200 | KG |
| 8 | LANCHE 02 - SADUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO - ESPECIFICAÇÃO: LANCHE COMPOSTO POR UM PÃO TIPO HOT-DOG CORTADO AO MEIO, COM UMA FATIA DE QUEIJO TIPO MUSSARELA E/OU PRATO, E UMA FATIA DE PRESUNTO, COM CATCHUP E MAIONESE, EMBALADOS EM FORMAS DESCARTÁVEIS. PESO MÍNIMO DE 50G | 1.200 | UND |
| 9 | SALGADINHO PARA COQUETEL - ESPECIFICAÇÃO: TIPO COXINHA, COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE, RISOLE COM RECHEIO DE CARNE, FRANGO, CAMARÃO OU QUEIJO, FOLHEADO COM RECHEIO DE QUEIJO, EMPADA COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE OU QUEIJO, ESFIRRA COM RECHEIO DE CARNE OU FRANGO, QUIBE, CANUDINHO COM RECHEIO DE FRANGO OU CAMARÃO, PASTELZINHO COM RECHEIO DE CARNE OU QUEIJO, CROISSANT COM RECHEIO DE PRESUNTO OU QUEIJO.PRONTO PARA CONSUMO, COM NO MINIMO 50G POR UNIDADE, EMBALAGEM ADEQUADA VISANDO PROTEÇÃO E QUALIDADE DE PRODUTO PREPARADO COM O MINIMO DE FRITURA, EM BANDEJAS DESCARTÁVEIS. | 7.000 | UND |
| 10 | SALGADOS PARA LANCHE - ESPECIFICAÇÃO: TIPO: COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE; RISOLE COM RECHEIO DE CARNE, FRANGO, CAMARÃO OU QUEIJO; FOLHEADOS COM RECHEIO DE QUEIJO; EMPADA COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE OU QUEIJO; | 7.000 | UND |



ESTADO DO PARÁ
República Federativa do Brasil
CÂMARA MUNICIPAL DE TRAIRÃO



| | | | |
|----|---|-------|-----|
| | ESFIRRA COM RECHEIO DE CARNE OU FRANGO; QUIBE; PASTEL COM RECHEIO DE CARNE OU QUEIJO; CROISSANT COM RECHEIO DE PRESUNTO COM QUEIJO. APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA O CONSUMO, (COM NO MÍNIMO 120G POR UNIDADE), EM EMBALAGEM ADEQUADA VISANDO A PROTEÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO E PREPARADOS COM O MÍNIMO DE FRITURA. DEVERÃO SER FORNECIDOS EM BANDEJAS DESCARTÁVEIS. | | |
| 11 | SUCO DE FRUTA NATURAL - ESPECIFICAÇÃO: ELABORADO COM POLPA DE FRUTA NATURAL DE SABORES REGIONAIS, ADOÇADO, GELADO. EMBALADOS EM GARRAFAS DE 1 LITRO | 300 | UND |
| 12 | TORTA SALGADA COM RECHEIO DE FRANGO E /OU ATUM - ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM DESCARTÁVEL DE 500 GRAMAS POR UNIDADE | 50 | KG |
| 13 | PÃO DE QUEIJO - ESPECIFICAÇÃO: 50 GRAMAS | 1.500 | UND |
| 14 | SONHO - ESPECIFICAÇÃO: PREPARO EM FARINHA DE TRIGO ASSADO, (TIPO SONHO) COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE, GOIABA OU OUTROS. 50G A UNIDADE. | 800 | UND |
| 15 | PUDIM INSTANTANEO SABORES DIVERSOS 500 GR - NAN | 300 | UND |
| 16 | PAVÊ - ESPECIFICAÇÃO: SOBREMESA TIPO PAVÊ EM DIVERSOS SABORES. EMBALADA PREFERENCIALMENTE EM FORMAS PLÁSTICAS DESCARTAVEIS E CONGELADAS PESANDO 1KG POR UNIDADE. | 300 | UND |
| 17 | MAÇÃ NACIONAL - ESPECIFICAÇÃO: FRUTA TIPO INNATURA MADURA. | 100 | KG |
| 18 | UVA INNATURA - ESPECIFICAÇÃO: ESPÉCIES ROCHAS TIPO NIAGARA, RUBI OU SEMELHANTE. | 100 | KG |
| 19 | MELANCIA - ESPECIFICAÇÃO: FRUTO INNATURA COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. | 100 | KG |

5.2. Os quantitativos estimados foram definidos com base no histórico de consumo da Câmara Municipal de Trairão nos exercícios anteriores, bem como na previsão de realização de sessões, reuniões institucionais, audiências públicas, eventos oficiais e atividades administrativas.

5.3. Os itens de bebidas (água mineral, sucos naturais e refrigerantes) foram incluídos no mesmo processo licitatório por integrarem a composição dos serviços de alimentação e coffee break, sendo usualmente fornecidos conjuntamente nas ocasiões em que há disponibilização de refeições ou lanches em eventos institucionais promovidos pela Câmara Municipal.

6. Estimativa do Valor

6.1. Foram utilizados como parâmetros a combinação dos incisos do Art. 2º da IN 5/14-MPDG, alterada pela IN 3/17-Seges, foram pesquisados os preços no Banco de Preços <https://www.bancodeprecos.com.br/Account/Access>, pesquisa em outras e pesquisa com fornecedor do ramo mercado regional, mas sem equivalência ou similar ao objeto em tela em ambos os casos. No caso das pesquisas de preços nos sistemas e com base em licitações e contratos de outros órgãos públicos, foram considerados apenas os valores praticados em execução ou concluídos cerca de 18 (dezoito) meses anteriores à data da pesquisa de preços, de maneira a aumentar a chance de se obter os custos, por se tratar de um objeto não padronizado pela Administração (quer Federal, Estadual ou Municipal), que se tenha conhecimento. Foram



ESTADO DO PARÁ
República Federativa do Brasil
CÂMARA MUNICIPAL DE TRAIRÃO



consideradas as seguintes condições para a realização da pesquisa: especificações do objeto pretendido, quantidades similares às que serão licitadas, unidades de fornecimento compatíveis, fatores de logística, influenciadores do custo, bem como a procura por preços em todo território nacional, uma vez que o objeto possui tal abrangência.

6.2. Optou-se pela utilização da média saneada, diante da falta de homogeneidade dos preços coletados, utilizando-se o cálculo do desvio padrão para tal.

6.3. Esta pesquisa é preliminar, com vistas a se obter informação prévia da despesa e poderá ser refinada, na elaboração do Termo de Referência, sendo, portanto, aprimorada para efeito de estimativa dos valores de referência para a licitação.

7. Benefícios Esperados

- Redução de custos operacionais;
- Melhoria na mobilidade e atendimento às demandas administrativas;
- Eficiência na prestação de serviços públicos;
- Previsibilidade orçamentária.

8. Avaliação de Riscos

8.1. Riscos identificados:

- Inadimplência da contratada;
- Produtos de qualidade duvidosa;
- Atrasos na entrega e preço justo para a região que é de difícil acesso para empresas distantes da sede da Câmara.

8.2. Mitigações:

- Exigência de documentação comprobatória na habilitação;
- Fiscalização contratual eficaz;
- Cláusulas contratuais claras com penalidades.

9. Impacto Orçamentário

A contratação será custeada com recursos previstos na Lei Orçamentária Anual da Câmara Municipal. A despesa está compatível com o Plano Plurianual e a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

9. Conclusão

Conclui-se pela viabilidade e necessidade da contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo marmita, refeição comercial e serviços de coffee break, atendendo aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, conforme determina a Lei nº 14.133/2021.

Trairão-PA, 12 de Março de 2026

WIGLEMBERGH PEREIRA DA SILVA



ESTADO DO PARÁ
República Federativa do Brasil
CÂMARA MUNICIPAL DE TRAIRÃO



Secretário Administrativo
Portaria nº 02/2025