CÂMARA MUNICIPAL DE JUIZ DE FORA

Rua Halfeld, nº 955, Centro - Juiz de Fora/MG - CEP 36016-000
Rua Marechal Deodoro, nº 722, 1º, 2º e 5º andares, Centro - Juiz de Fora/MG - CEP 36015-460
www.camarajf.mg.gov.br

Divisão de Patrimônio e Almoxarifado / DIPALM

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do Processo Administrativo: 20431.000142/2026-8

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade imperiosa de assegurar a infraestrutura logística e o suporte material adequados para a consecução das atividades legislativas, fomento à participação popular e realização de eventos institucionais promovidos pela Câmara Municipal de Juiz de Fora. Sob a ótica do interesse público, o Poder Legislativo local desempenha um papel que transcende o rito plenário tradicional, desenvolvendo anualmente projetos de intensa relevância social, pedagógica e de extensão cidadã, tais como o Parlamento Jovem, Fala JF, Escola da Cidadania, Câmara Sênior, Câmara dos Vereadores Mirins, Conheça a Câmara, Projeto Diversidade, além das ações de descentralização e capilaridade como a Câmara Móvel, Câmara Itinerante e Fala JF. Soma-se a isso a atuação contínua da Escola do Legislativo na capacitação do corpo técnico e na promoção de campanhas cívicas e de conscientização social.

A execução dessa densa agenda institucional exige a realização de uma jornadas de trabalho, que frequentemente se distribuem pelos turnos da manhã, tarde e noite, demandando dedicação prolongada tanto dos servidores quanto, primordialmente, dos cidadãos, lideranças comunitárias e estudantes participantes. O problema a ser resolvido, portanto, consiste na manutenção das condições operacionais mínimas e dignas para que o público externo e interno possa acompanhar e deliberar nessa jornada. Diante disso, o fornecimento de gêneros alimentícios revela-se uma medida de natureza estritamente funcional, justificada pelo princípio da eficiência, uma vez que a disponibilidade desses insumos mitiga a necessidade de dispersão dos participantes e interrupções prolongadas para deslocamentos externos, garantindo a celeridade e a continuidade dos trabalhos.

Portanto, a aquisição pretendida ampara-se no dever do Poder Público de propiciar os meios materiais indispensáveis para viabilizar e incentivar a participação popular direta, garantindo o estrito cumprimento dos princípios constitucionais da eficiência, da continuidade do serviço público e da regularidade das atividades legislativas e administrativas desta Casa.

3 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Natureza do Objeto, Modalidade, Critérios de Julgamento e Habilitação

3.2. Os requisitos necessários e suficientes para a escolha da proposta mais vantajosa foram devidamente estruturados da seguinte forma:

3.2.1. Critério de Julgamento: O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

3.2.2. Local de Entrega: Os produtos deverão ser entregues na R. Halfeld, 955 - Centro, Juiz de Fora - MG, 36016-000.

3.2.3. Habilitação: Não se enquadrando nas hipóteses de dispensa previstas no art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, não foi dispensada a documentação elencada nos arts. 62 a 70 da mesma lei.

3.2.4. Qualificação Técnica: Em complemento ao Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência (subitem 12.42) estabelece de forma pormenorizada a qualificação técnico-profissional e técnico-operacional exigida, fixando os devidos percentuais de balizamento para a comprovação.

3.2.5. Subcontratação: A vedação de subcontratação foi devidamente avaliada e fundamentada no processo, considerando a natureza imediata e contínua do fornecimento.

3.3. Amostra: A apresentação de amostras será exigida exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da solicitação da Administração, sob pena de desclassificação.

3.4. Forma de fornecimento: O fornecimento do objeto será de forma PARCELADA, conforme demanda requisitada.

3.5. Controle Sanitário, Embalagens e Normativas da ANVISA: O ETP e o Termo de Referência foram aprofundados para englobar as normativas pertinentes à segurança dos alimentos e de seus invólucros, incorporando as diretrizes da ANVISA:

3.5.1. Embalagens e Contato com Alimentos: Os produtos observarão as normas gerais da Portaria SVS/MS nº 326/97 e da RDC nº 91/2001 da ANVISA.

3.5.2. Embalagens de PET PCR (Pós-Consumo Reciclado): Caso sejam utilizadas embalagens elaboradas a partir de PET PCR grau alimentício (conforme diretrizes das RDCs nº 27/10 e nº 23/00), a fabricante deverá possuir o registro ou autorização específica junto à ANVISA, ou a devida comunicação de início de fabricação para itens isentos, garantindo a segurança sanitária.

3.5.3. Demais Resoluções Aplicáveis: O fornecimento atende também às exigências complementares de boas práticas contidas nas RDCs nº 216/2004 e nº 52/2014 da ANVISA, bem como demais normativas setoriais correlatas aplicáveis ao armazenamento e transporte de gêneros alimentícios.

3.6. Registro de Inspeção Sanitária (MAPA / S.I.F. / S.I.E. / S.I.M.): Em atendimento as exigências de comercialização de produtos de origem animal:

3.6.1. Produtos de Origem Animal (Leite, Queijo, Manteiga, Presunto, etc.): É obrigatória a exigência de registro perante o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) por meio do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), ou selos equivalentes que assegurem a chancela estadual (S.I.E.) ou municipal (S.I.M.), conforme a legislação de regência.

3.6.2. Demais Itens (Ex: Suco de Frutas): Por se tratar de produto que não se enquadra na categoria de origem animal sob a tutela do DIPOA/MAPA, a exigência de S.I.F. foi expressamente excluída para este item.

3.7. Requisitos Técnicos e Padrões Mínimos de Qualidade: Para a escolha da proposta mais vantajosa e pleno atendimento à demanda, restaram consolidados os seguintes requisitos técnicos:

3.7.1. Padrões Mínimos de Qualidade e Especificações Técnicas: Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos com estrito zelo, profissionalismo e observância rigorosa às normas sanitárias vigentes. Todos os alimentos entregues deverão ser frescos, fabricados com ingredientes de primeira qualidade, estar dentro do prazo de validade e isentos de deformações, manchas, alterações de sabor ou quaisquer defeitos visíveis que indiquem deterioração.

3.7.2. Os itens devem ser acondicionados em embalagens apropriadas e íntegras, que garantam a proteção do produto em estrita conformidade com as diretrizes do Regulamento Técnico da RDC nº 91/2001 da ANVISA, que trata dos critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos.

3.7.3. A Contratada deverá observar integralmente as resoluções RDC nº 216/2004 e RDC nº 52/2014 da ANVISA, assegurando a aplicação das boas práticas para serviços de alimentação e garantindo as condições higiênico-sanitárias adequadas em todas as etapas de manipulação e entrega.

3.8. Ciclo de Vida e Apresentação dos Objetos: As frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Devem ainda estar livres de parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; não possuir umidade externa anormal; e ser completamente isentos de odor e sabor estranhos.

3.9. Acondicionamento e Rotulagem: O fornecimento exige que sejam embalados individualmente, conforme a unidade preestabelecida, e devidamente rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, apresentando identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade

3.10. Critérios e Práticas de Sustentabilidade: A Contratada e seu corpo de colaboradores deverão adotar, obrigatoriamente, as medidas de sustentabilidade ambiental estipuladas. Toda a execução contratual deve se alinhar integralmente às diretrizes da Nota Técnica nº 005/2024 da Câmara Municipal de Juiz de Fora, que regulamenta a sustentabilidade nas contratações públicas locais. O referido documento encontra-se disponível para consulta pública no Portal da Transparência da Câmara Municipal, na aba "Sustentabilidade", ou pelo endereço eletrônico oficial: https://www.camarajf.mg.gov.br/transparencia/anexos/sustentabilidade.pdf.

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Para a identificação da solução mais vantajosa, eficaz e alinhada às necessidades da Câmara Municipal de Juiz de Fora, foi realizado um levantamento de mercado que avaliou as alternativas viáveis de execução do objeto. Diante da natureza comum dos bens (gêneros alimentícios de pronto consumo), buscou-se uma modelagem que aliasse eficiência administrativa à modicidade de custos, conforme detalhado no quadro comparativo abaixo:

Alternativa Analisada	**Vantagens / Pontos Positivos**	**Desvantagens / Pontos Negativos**
Solução 1: Produção Própria *(Preparo e fornecimento dos alimentos diretamente pela Casa)*	Desnecessidade de deflagração de processo licitatório periódico ao término da vigência contratual.	Exigência de novos e múltiplos processos licitatórios para a compra pulverizada de insumos/ingredientes. Necessidade de espaço físico adequado e reformas para instalação de cozinha industrial. Custos elevados com armazenamento, refrigeração e controle de perdas. Necessidade de contratação de mão de obra especializada (cozinheiros/copeiros), gerando impacto fiscal ou terceirização acessória.

	A contratada assume a responsabilidade total pela qualidade, preparo e entrega dos alimentos prontos para consumo.	
Solução 2: Fornecimento Externo	Eliminação de estoques volumosos e riscos de perda por validade.	Necessidade de condução de processo licitatório regular.
(Contratação de empresa para entrega de gêneros prontos)	Histórico de utilização satisfatório pela Câmara, com processos consolidados e seguros.	Dependência da execução e cumprimento de prazos por parte de terceiros (risco mitigável por fiscalização contratual).
	Foco do corpo técnico da Casa exclusivamente na atividade-fim (legislativa e cidadã).	

4.1.1. Com base na matriz comparativa, conclui-se que a **Solução 2 (Contratação de empresa para fornecimento externo de gêneros alimentícios prontos)** é a nalternativa tecnicamente viável e economicamente vantajosa para a realidade desta Edilidade, afastando os riscos fiscais, operacionais e sanitários inerentes à produção própria.

5 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das atividades legislativas, institucionais e dos eventos promovidos ou apoiados pela Câmara Municipal de Juiz de Fora.

5.1.1. O fornecimento será realizado sob demanda, mediante entregas parceladas, diretamente nas dependências da Câmara Municipal, localizada na Rua Halfeld, 955 - Centro, Juiz de Fora - MG, 36016-000; conforme as necessidades da Casa.

5.1.2. Os produtos deverão atender às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis, especialmente às disposições da ANVISA e demais órgãos competentes, incluindo a RDC nº 216/2004, a RDC nº 52/2014, a Portaria SVS/MS nº 326/1997 e a RDC nº 91/2001, conforme sua aplicabilidade aos produtos fornecidos.

5.1.3. Considerando tratar-se de bens de consumo imediato e gêneros alimentícios, o recebimento será acompanhado de conferência quantitativa e qualitativa, verificando-se a conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas, bem como suas condições de conservação, integridade, validade e qualidade.

5.2. A solução mostra-se adequada às necessidades da casa, uma vez que o fornecimento parcelado permite atender às demandas de forma planejada e conforme a efetiva necessidade da Câmara, evitando a formação de estoques excessivos, especialmente de produtos perecíveis, e reduzindo o risco de perdas decorrentes de vencimento ou deterioração.

5.2.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços também se mostra vantajosa, considerando a natureza variável e não contínua das demandas, permitindo que os produtos sejam adquiridos gradualmente, conforme a necessidade, sem obrigatoriedade de aquisição integral do quantitativo estimado.

5.2.2. A centralização da contratação por meio de procedimento licitatório favorece a competitividade, possibilita melhores condições de aquisição e contribui para a economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos, além de assegurar maior previsibilidade e organização do fornecimento.

5.3. A contratação será realizada mediante procedimento licitatório, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços e critério de julgamento pelo menor preço por item, observadas as disposições da legislação aplicável. A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, de acordo com as necessidades da Câmara Municipal, durante o período de vigência da respectiva Ata de Registro de Preços.

6 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.	CATMAT	Ata 11/2023	Ata 07/2023 e 08/2024	Ata 12/2025 e 13/2025 e 14/2025	Valor Unitário	Valor Total

Lote I	1	Achocolatado em pó, Maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorante artificial, ciclamato de sódio, aspartame, acesulfame-k e sacarina sódica, aromatizante e antiumectante, dióxidodesilício.	120 (Embalagem 400g)	Unidades	484189	R$21,10	R$105,00	https://www.santgold-200g--522635/p R$43,40	R$2.035 R$19,96	
	2	Adoçante 100% natural em pó. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto, cor, odor e sabor: característicos CARACTERÍSTICAS Físico-Químico: Contém glicosídeos de steviol. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	200 Caixas de 10 unidades totalizando 50g)	(mínimo Caixa	467273	R$18,70	R$2.702,00	https://www.drogadocante-stevia-po-leve-100-envelopes-pague-70-com-6g-cada.html R$14,09	R$2.534,34	4.664
	3	Leite desnatado, tipo longa vida, envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento.	180 (Litros)	L	445997	R$6,98	R$1.256,40		R$1.257,23	1.446
	4	Leite integral, tipo longa vida, envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento;	180 (Litros)	L	448733	R$7,15	R$1.287,00		R$1.287,81	1.315
	5	Refrigerante em garrafa descartável de 2.000 ml, sabor guaraná, contendo em sua composição: água gaseificada, açúcar, semente de guaraná (0,025%), acidulante INS 330, corante caramelo IV, aroma sintético idêntico ao natural e conservador INS 211. Não contém glúten. Não alcoólico. O produto deverá ser entregue devidamente refrigerado (gelado), em temperatura adequada para consumo imediato.	250 (Unidades)	Unidades	217785	R$15,30	R$3.825,00		R$3.912,34	3.185
	6	Refrigerante em garrafa descartável de 2.000 ml, sabor cola, contendo em sua composição: água gaseificada, açúcar, extrato de noz-de-cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não contém glúten. Não alcoólico. O produto deverá ser entregue devidamente refrigerado (gelado), em temperatura adequada para consumo imediato.	300 (Unidades)	Unidades	217784	R$16,10	R$4.830,00		R$4.914,34	4.269
	7	Suco de frutas, pronto para consumo, não fermentado, enriquecido com vitamina C, acondicionado em embalagem longa vida (Tetra Pak), com no mínimo 1 litro, em embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem informações do fabricante e data de vencimento, sabores: Uva, Abacaxi, Goiaba, Manga, Pêssego, Caju, Maracujá e Laranja. O produto deverá ser entregue devidamente refrigerado (gelado), em temperatura adequada para consumo imediato.	1600 (Unidades)	Unidades	464758	R$8,55	R$13.680,00		R$13.910,19	16.30

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	UNID	CATMAT	Ata 11/2023	Ata 07/2024 e 08/2024	Ata 12/2025 13/2025 e 14/2025	Valor Unitário	Valor Total
1	Abacaxi, de primeira, “in natura”, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega. característicos CARACTERÍSTICAS Físico-Químico: Contém glicosídeos de steviol. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	170 (Unidades)	Unid.	464375	R$10,30	R$12,08	R$6,99	R$10,75	R$1.827,5

Lote II	2	Banana prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega.	170 (quilos)	Kg.	464449	R$10,70	R$13,70	R$8,90	R$9,45	R$1.606,5
	3	Kiwi in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega.	120 (Quilos)	Kg.	464339	R$21,15	R$47,30	R$49,49	R$34,46	R$4.135,2
	4	Mamão -Tipo Amazonas in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega.	170 (Quilos)	Kg.	464404	R$14,49	R$16,80	R$6,62	R$10,83	R$1.841,1
	5	Manga - Tipo Rosa in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega.	170 (quilos)	Kg.	464410	R$7,38	R$13,00	R$13,83	R$13,30	R$2.261,0
	6	Melancia, de primeira, “in natura”, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega.	170 (quilos)	Kg.	467419	R$5,38	R$7,70	R$4,00	R$4,72	R$802,40
	7	Uva verde sem caroço, “in natura”, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega.	170 (quilos)	Kg.	464455	R$27,30	R$32,50	R$23,74	R$19,73	R$3.354,1
	8	Maça nacional, de primeira, “in natura”, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega.	170 (quilos)	Kg	464400	R$18,45	R$13,75	R$10,05	R$11,87	R$ 2.017,90

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.	CATMAT	Ata 11/2023	Ata 07/2024 e 08/2024	Ata 12/2025, 13/2025 e 14/2025	Valor Unitário	Valor Total
1	Mini Sanduíches – Tipo Hamburguinho: entregues prontos em temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), garantindo a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até o momento do consumo.	10.000 (Unidades)	Unid	619104	R$2,15	R$1,98	R$3,49	R$3,05	R$30.5
2	Bolinhas de queijo: entregues prontos em temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), garantindo a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até o momento do consumo.	10.000 (Unidades)	Unid	337083	R$1,15	R$1,98	R$1,87	R$1,79	R$17.9
3	Mini Cigarrete: entregues prontos em temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), garantindo a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até o momento do consumo.	10.000 (Unidades)	Unid	309614	R$1,15	R$1,85	R$1,28	R$1,79	R$17.9
4	Mini coxinhas: entregues prontos em temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), garantindo a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até o momento do consumo.	10.000 (Unidades)	Unid	308613	R$1,15	R$1,85	R$1,87	R$1,90	R$19.0
5	Mini Croissant de Frango: entregues prontos em temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), garantindo a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até o momento do consumo.	10.000 (Unidades)	unid	610503	R$1,15	R$2,00	R$2,13	R$2,44	R$24.4
6	Mini empadas de frango: entregues prontos em temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), garantindo a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até o momento do consumo.	10.000 (unidades)	unid	280143	R$1,15	R$1,85	R$2,33	R$2,13	R$21.3
7	Mini empadas de queijo: entregues prontos em temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), garantindo a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até o momento do consumo.	10.000 (unidades)	unid	270028	R$1,15	R$1,85	R$2,34	R$2,13	R$21.3

8	Mini quibes: entregues prontos em temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), garantindo a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até o momento do consumo.	10.000 (unidades)	unid	309613	R$1,18	R$1,83	R$2,21	R$1,81	R$18.1
9	Biscoito doce sortido, ingredientes: amido de milho, margarina, açúcar, ovos, farinha de trigo e aroma, sabores: leite condensado, canela, nata, granulado e flocos.	558(quilos)	Kg	625255	R$45,34	R$47,70	R$49,53	R$47,51	R$26.5
10	Pão de forma integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, linhaça, fermento biológico, glúten, castanha de caju, fibra de trigo, grão de trigo, açúcar, farinha de centeio, gordura vegetal, sal, girassol, farinha de amaranto, flocos de amaranto e conservador propionato de cálcio. Contém glúten. Embalagem: 350 g.	180 (Pacotes)	Pct	460403	R$16,90	R$19,80	R$21,47	R$17,98	R$3.23
Lote III									
11	Pão de sal, tipo francês, fresco, devidamente assado e pronto para o consumo imediato, apresentando crosta crocante, miolo macio e homogêneo, em unidades com peso de 25g e/ou 50g. O produto deverá ser entregue no próprio dia de fabricação e assamento, em embalagem própria que garanta a sua higiene e integridade física.	240 (quilos)	Kg	460389	R$20,50	R$21,80	R$23,82	R$20,76	R$4.98
12	Bolinha de pão de queijo, ingredientes: agua, fécula de mandioca, polvilho, óleo de soja, margarina, queijo, sal, leite em pó, ovo pasteurizado, soro de leite e aroma; entregue pronto para o consumo imediato, obrigatoriamente em temperatura quente e adequada, em estrita observância às normas vigentes de segurança alimentar e vigilância sanitária.	550 (quilos)	kg	460497	R$47,95	R$53,80	R$47,77	R$55,24	R$30.3
13	Bolo confeccionado com matérias-primas de qualidade (farinha de trigo, açúcar, manteiga/margarina, ovos, leite e fermento), fornecido integralmente assado, fresco e pronto para consumo imediato.	350 (Quilos)	Kg	609217	R$29,33	R$33,40	R$39,04	R$43,46	R$15.2
14	Kit lanche (1) contendo: 01 Sanduíche composto de: 01 pão francês de aproximadamente 50 g, 02 fatias de presunto magro (total aproximado 30 g), 02 fatias de mussarela (total aproximado 30 g).	1.500 (Unidades)	Unid	11919	R$4,65	R$9,80	R$10,83	R$11,60	R$17.4
15	Queijo minas, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho, ácido láctico e regulador de acidez.	180 (quilos)	Kg	446661	R$46,34	R$42,80	R$51,14	R$47,81	R$8.60
16	Queijo tipo muçarela, elaborado a partir de leite pasteurizado, sal, coalho, fermento láctico, cloreto de cálcio e concentrado proteico de soro. O produto deverá ser obrigatoriamente entregue fatiado, com espessura uniforme que facilite o manuseio e consumo imediato.	180 (quilos)	Kg	446636	R$53,45	R$55,80	R$56,46	R$54,05	R$9.72
17	Presunto cozido sem capa de gordura, ingredientes: carne suína, água, sal, proteína de soja, maltodextrina, açúcar, nitrito de sódio e aromas naturais. O produto deverá ser obrigatoriamente entregue fatiado, com espessura uniforme que facilite o manuseio e consumo imediato.	180 (quilos)	Kg	447774	R$50,34	R$42,40	R$37,46	R$45,22	R$8.13
18	Manteiga ingredientes: creme de leite e sal, embalagem 200 g, sem glúten; O produto deverá ser entregue devidamente refrigerado, em temperatura adequada para consumo imediato.	100 (potes 200g)	Pote	446393	R$18,45	R$17,80	R$17,93	R$13,75	R$1.37
19	Salada de Frutas dispostas em embalagem individual de 200 gramas sem adição de açúcar. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser conferida a qualidade do produto no ato da entrega. O produto deverá ser entregue devidamente refrigerado, em temperatura adequada para consumo imediato.	1.500 (Potes 200 g)	Pote	19789	R$8,10	R$10,81	R$12,99	R$10,62	R$15.9

Total: **R$ 362.968,28** (trezentos e sessenta e dois mil, novecentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos)

7 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Somando-se os quantitativos previstos para os 3 (três) lotes, o valor global estimado para a contratação é de **R$ 362.968,28** (trezentos e sessenta e dois mil, novecentos e sessenta e oito reais e vinte e oito centavos).

A definição dos volumes solicitados fundamentou-se no histórico de consumo do Poder Legislativo referente aos exercícios de 2023, 2024 e 2025, apurado por meio das atas de registro de preços anteriores (ARP nº 11/2023, ARP nº 07/2024, ARP nº 08/2024, ARP nº 12/2025, ARP nº 13/2025 e ARP nº 14/2025, disponíveis no Portal da Transparência), projetando-se a demanda necessária para assegurar o suporte às atividades institucionais durante o próximo período de vigência contratual.

Ressalta-se que a presente estimativa tomou por base a média histórica de consumo e pesquisas preliminares para

itens não previstos em certames anteriores, constituindo um parâmetro de dimensionamento inicial. Cabe esclarecer que a apuração definitiva dos custos e o balizamento de preços serão consolidados pelo Setor de Compras, mediante pesquisa formal de mercado atualizada, a fim de garantir a seleção da proposta mais vantajosa e o estrito alinhamento aos preços praticados no mercado local.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. Visando garantir a ampla participação de licitantes e a economia de escala, a licitação será realizada por lotes (divididos em I, II e III, conforme detalhado no item 6), visto que os objetos guardam a devida divisibilidade técnica e econômica, sem que isso resulte em prejuízo para o conjunto da solução. Bem como, o fornecimento desses objetos dar-se-á de forma parcelada, mediante solicitações mensais e de acordo com as necessidades da Casa. A ausência de um cronograma anual justifica-se pela própria dinâmica das atividades legislativas: enquanto as Reuniões Ordinárias possuem datas predefinidas, os demais eventos institucionais e demandas administrativas surgem de maneira flutuante ao longo do ano. Portanto, a entrega sob demanda é a estratégia mais eficiente para alinhar o consumo real à execução contratual, mitigando riscos de desabastecimento ou obsolescência de materiais.

9 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. Através das atas anteriores (ARP-Nº11/2023, ARP-Nº07/2024, ARP-Nº08/2024, ARP-Nº12/2025, ARP-Nº13/2025 e ARP-Nº 14/2025) foi feito uma estimativa do valor para a próxima contratação.

10 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

10.1. A Câmara Municipal está em fase de elaboração do seu Plano de Contratações Anual (PCA). No entanto, isso não impede o andamento desta licitação, pois o processo atende a todos os princípios básicos da Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021), como planejamento, eficiência e uso consciente do dinheiro público. Portanto, a aquisição está alinhada com o orçamento da Casa e vai ajudar na organização dos próximos planejamentos da instituição.

11 - RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. A contratação pretende, de forma direta, assegurar a garantia de suporte logístico e operacional por meio do fornecimento contínuo, fracionado e com padrão sanitário adequado de gêneros alimentícios, atendendo com eficiência à demanda de reuniões, sessões, programas educacionais, ações descentralizadas e eventos institucionais promovidos pelo Poder Legislativo. Essa estrutura proporciona um acolhimento digno aos participantes das atividades, incluindo estudantes, idosos, lideranças comunitárias, servidores, autoridades e cidadãos em geral, garantindo condições adequadas de recepção e permanência, além de manter o fluxo normal dos trabalhos sem interrupções prolongadas para alimentação. Adicionalmente, a medida garante a padronização e a previsibilidade no atendimento aos insumos alimentícios, estabelecendo um padrão qualitativo que otimiza o planejamento e a gestão estratégica dos eventos públicos da Casa.

Em âmbito indireto, a aquisição atua no fortalecimento do diálogo democrático e da transparência ao fomentar a aproximação entre a Câmara Municipal e a sociedade de Juiz de Fora, estimulando a participação cidadã, a formação política de jovens e a escuta ativa da comunidade por meio da infraestrutura adequada oferecida nas ações itinerantes e institucionais. Como consequência, promove-se a valorização da imagem institucional, consolidando a percepção pública do Poder Legislativo como um ambiente acolhedor, acessível, organizado e transparente junto à população.

Por fim, a solução assegura a otimização dos recursos públicos sob os prismas da economicidade, eficiência, eficácia e melhor aproveitamento do capital humano e material. Sob a ótica da economicidade e eficiência financeira, a modelagem por sistema de registro de preços com entregas sob demanda elimina gastos com manutenção de estoques, reduz custos operacionais de transporte e armazenamento e previne o desperdício decorrente do vencimento de itens perecíveis, garantindo que o erário pague estritamente pelo material efetivamente consumido. Quanto à eficácia institucional, a disponibilidade oportuna dos insumos garante o cumprimento integral das metas e objetivos previstos no calendário de projetos institucionais e pedagógicos (como *Parlamento Jovem*, *Câmara Itinerante* e *Fala JF*), mitigando o risco de cancelamentos ou perdas de produtividade por desabastecimento. Por fim, a centralização do fornecimento via contrato resulta no aproveitamento otimizado dos recursos humanos e materiais, desonerando as equipes administrativas e operacionais do CAC e dos demais setores da necessidade de realizar compras fracionadas, adiantamentos ou gestão contínua de suprimentos descentralizados, permitindo o direcionamento integral do pessoal para suas atividades fim de caráter legislativo e de atendimento direto ao cidadão.

12 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Por se tratar de objeto destinado ao consumo pronto e imediato, não haverá necessidade de qualquer providência prévia por parte da Administração para a celebração do contrato. Diante disso, fica dispensada a capacitação ou treinamento de servidores para a gestão e fiscalização sob o aspecto operacional do uso, bem como qualquer adequação física ou técnica no ambiente da organização. O objeto não envolve a instalação de maquinários ou equipamentos que demandem análise de espaço, rede elétrica, voltagem ou suporte de TI, limitando-se a contratada a efetuar a entrega estritamente no local, dias e horários indicados nas condições fixadas no item 7.3. e seguintes do Termo de Referência.

13 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

13.1. Faz-se necessária a adoção de medidas tendentes a diminuir o impacto que a contratação do serviço em tela ocasionaria. Por tal razão, como diretriz no planejamento da contratação, torna-se imprescindível considerar critérios

e práticas de sustentabilidade. A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade.

13.2. A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade, na execução dos serviços, no que couber:

- A contratada observará os dispositivos da ANVISA e demais órgãos competentes, incluindo a RDC nº 216/2004, a RDC nº 52/2014, a Portaria SVS/MS nº 326/1997 e a RDC nº 91/2001, conforme sua aplicabilidade aos produtos fornecidos bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;
- Utilizar na produção dos alimentos máquinas que reduzem a geração de resíduos industriais ou com menor uso de água e energia;
- Utilizar embalagens compactas e recicláveis ou que sejam objeto de logística reversa, preferência por indústria ou produtor local para assegurar menores distâncias e uso de modal de transporte mais eficiente, assim como utilizar produtos que economizam água e energia, produtos educativos que levam à conscientização ambiental e que geram menos resíduos.

14 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. Diante do estudo técnico realizado, conclui-se pela total viabilidade, conveniência e oportunidade da contratação pretendida. Sob os aspectos técnico, operacional e socioeconômico, a aquisição de gêneros alimentícios mediante o Sistema de Registro de Preços revela-se a estratégia mais vantajosa para a Administração Pública, por harmonizar o fornecimento sob demanda à dinamicidade das ações institucionais da Casa, conferindo ganho de escala, assegurando a modicidade de gastos e prevenindo o desperdício de insumos. No tocante à sustentabilidade e viabilidade ambiental, o modelo de entregas fracionadas e sob medida otimiza a logística de distribuição, elimina a necessidade de estocagem volumosa e anula o risco de deterioração ou descarte de produtos por vencimento do prazo de validade, em estrita observância à legislação sanitária vigente. Assim, a contratação demonstra pleno alinhamento aos princípios da eficiência, da economicidade, da eficácia e da sustentabilidade, mostrando-se indispensável para assegurar a continuidade, o acolhimento adequado do público e o pleno desempenho das atividades legislativas e pedagógico cidadãs desenvolvidas pela Câmara Municipal.

15 - ANEXOS

15.1. Os anexos são referentes as atas oriundas das ARP-Nº11/2023, ARP-Nº07/2024, ARP-Nº08/2024, ARP-Nº12/2025, ARP-Nº13/2025 e ARP-Nº 14/2025 (https://www.camarajf.mg.gov.br/transparencia/licita.php?conc=S).

16 - RESPONSÁVEIS

16.1. O responsável pela elaboração deste ETP fica a cargo da Divisão de Patrimônio e Almoxarifado, através da servidora Dayane Mendes Santos de Castro.

Juiz de Fora, data da assinatura eletrônica

(assinado eletronicamente)

Dayane Mendes S. de Castro

Assessora Técnica - Setor Requisitante

Jefferson Augusto dos Santos

Superintendente de Gestão Inovadora de Sustentabilidade

Documento assinado eletronicamente por **Dayane Mendes Santos de Castro**, **Assessora Técnica**, em 13/11/2026, às 14:17, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **Jefferson Augusto dos Santos**, **Superintendente de Gestão Inovadora de Sustentabilidade**, em 16/11/2026, às 14:15, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.camarajf.mg.gov.br/validacao informando o código verificador **0008721** e o código CRC **3B363F93**.