



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente estudo técnico preliminar tem por objetivo apontar os fundamentos para a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios (lanches, salgados, bolos e sucos) para as sessões da Câmara Municipal de Itanhaém, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

1.2. A contratação pretendida visa garantir o fornecimento de gêneros alimentícios, pela necessidade de atender as demandas das reuniões mensais no Plenário desta Casa Legislativa em Sessões Ordinárias, Extraordinárias e Solenes da Câmara Municipal de Itanhaém, no presente exercício.

1.3. A contratação justifica-se pelo fato de que as sessões podem ter uma duração de tempo elevada, geralmente por mais que 3 (três) horas, sendo a maioria realizadas no período noturno, após às 18h00min, deixando os nobres edis e servidores sem se alimentarem por longos períodos, prejudicando o seu desempenho e em alguns casos os obrigando a deixar as sessões para se alimentarem fora da Câmara Municipal, o que se torna necessário o oferecimento de lanches, inclusive para um melhor desempenho e aproveitamento dos trabalhos legislativos.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. O Plano de Contratações para o Exercício 2025 não foi elaborado.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 A contratada deverá preencher todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira, previstos na Lei nº 14133/2021.



- 3.2. Os produtos adquiridos deverão atender as especificações detalhadas contidas neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) e em hipótese alguma serão aceitos materiais em desacordo com as condições predefinidas no mesmo.
- 3.3. O fornecedor deverá entregar os itens no prazo estipulado neste ETP, bem como informar à Contratante as intercorrências de problemas com as referidas entregas.
- 3.4. O fornecimento dos produtos deverá ser realizado sob demanda, em até 3 (três) dias após a solicitação por e-mail, por telefone ou mensagem de texto, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou pedido para fornecimento, ficando a Contratada obrigada a confirmar o recebimento do pedido.
- 3.5. O pedido de fornecimento solicitado a cada demanda, especificando na oportunidade os itens e quantidades que a administração deseja, será feito por e-mail, por meio do endereço eletrônico: compras@itanhaem.sp.leg.br, e a entrega será feita no seguinte endereço: Rua João Mariano Ferreira, nº 229, Bairro Vila São Paulo, Itanhaém/SP – CEP: 11.740-154, em horário estipulado pela pessoa responsável em fazer o pedido.
- 3.6. Caberá à Contratada repetir procedimentos às suas próprias custas para corrigir falhas verificadas, principalmente na hipótese de entrega de itens em desacordo com as condições pactuadas ou agendamento conforme informações disponíveis acima.
- 3.7. A Contratada poderá sugerir outros sabores e recheios não especificados, para aprovação da Contratante.
- 3.8. Os alimentos deverão ser entregues em bandejas adequadas, observando as normas pertinentes da legislação sanitária, podendo ser descartáveis, contudo, sem afetar a boa apresentação destes.
- 3.9. Os produtos fornecidos devem ser de boa qualidade, observando as normas pertinentes da legislação sanitária, especialmente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, de serem entregues devidamente embalados.
- 3.10. Poderão ocorrer reuniões em locais distintos à sede, e nestes casos, a Contratada será avisada por e-mail do local e horário de entrega.
- 3.11. As bebidas deverão ser entregues na temperatura adequada ao consumo.
- 3.12. A entrega do objeto deverá ser efetuada em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no ETP e TR, acompanhada da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: descrição, quantidade e valor.



3.13. O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

3. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QTD.
1	LANCHE TIPO SANDUICHE DE METRO , baguete simples de metro contendo no mínimo cerca de 40 % de recheio com 4 variedades: 1 - Queijo branco, frango desfiado, maionese, alface e tomate; 2 - Salame, queijo prato, alface, tomate e patê de azeitona; 3 - Presunto magro, queijo prato, patê de azeitona, alface e tomate; 4 - Peito de peru, ricota, maionese, alface e tomate. Acondicionado em bandeja de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir que o lanche de metro seja feito no dia da entrega. Validade diária.	UN	130
2	Mini Salgados Fritos - ingredientes: farinha de trigo, leite, sal e margarina, de no mínimo 30 gramas cada. TIPOS: Bolinho de carne: carne especial com no máximo 5% de gordura e ingredientes específicos; Coxinha de frango: frango especial com no máximo 5% de gordura e ingredientes específicos; Bolinha de queijo: queijo mussarela e ingredientes específicos com no máximo 5% de gordura; Risoles de presunto e	CENTO	80



	queijo; Quibe, composição: carne especial com no máximo 5%, trigo para quibe e temperos específicos. Acondicionados em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir que os salgados sejam feitos no dia da entrega. Validade diária.		
3	Mini Salgados Assados - ingredientes: farinha de trigo, leite, sal e margarina, de no mínimo 30 gramas cada; Tipos: Empada de frango, Esfirra de frango e Esfirra de linguiça calabresa, composição: frango desfiado especial com no máximo 5% de gordura, linguiça calabresa de boa qualidade; Esfirra de carne, composição: carne especial com no máximo 5% de gordura; Croissant com recheio de queijo ou presunto cozido de boa qualidade. Acondicionados em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir que os salgados sejam feitos no dia da entrega. Validade diária.	CENTO	60
4	Bolo pronto , peso aproximado: 1 kg, sabores: laranja, banana, milho, chocolate, aipim, abacaxi e limão; Feito com produtos de primeira qualidade, livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo; Apresentação em formato redondo; Fresco, feito no dia, embalagem com data de fabricação e vencimento, com registro das datas de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem	UN	120



	de acordo com as normas e documentos de referência da ANVISA e lei 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de proteção e defesa do consumidor).		
5	Suco tipo néctar da fruta , sabores: uva, laranja, maracujá, abacaxi e goiaba. Não contendo glúten. Com rótulo de acordo com as normas e documentos de referência, Resolução 259/2002 e 359/2003 da ANVISA e Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de proteção e defesa do consumidor). Embalagem de 1 litro. Produto com Registro no Ministério da Saúde. Validade mínima 3 meses a partir da data de entrega.	UN	360
6	Pão de queijo (aproximadamente 60 gramas); Feito com produtos de primeira qualidade, livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo, feitos no dia da entrega.	KG	40
7	Mini pão de frios , ingredientes: frios de boa qualidade, farinha de trigo, leite, sal e margarina, de no mínimo 60 gramas cada; Feito com produtos de primeira qualidade, livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo, feito no dia da entrega.	KG	40

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Diante da necessidade do objeto deste estudo, foi realizado o levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a pretensa contratação, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração, sob os aspectos da



conveniência, economicidade e eficiência.

5.2. A única possibilidade é a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, visando atender a demanda mencionada com agilidade, eficiência e menor preço.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Para obtenção dos valores a serem utilizados na composição da planilha estimativa de custos, foi realizada uma consulta de preços e encaminhada a diversas empresas do ramo por meio de e-mails. Após a obtenção dos valores de mercado ofertados por diversas empresas conforme orçamentos em anexo, foi realizada a média dos valores apurados, tendo uma estimativa preliminar do valor de R\$ 44.984,67 (quarenta e quatro mil, novecentos e oitenta e quatro reais e sessenta e sete centavos), para contratação de empresa para fornecer gêneros alimentícios (lanches, bolos, salgados, tortas e sucos), atendendo as necessidades da Câmara Municipal de Itanhaém.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

7.1. Considerando a urgência da contratação, bem como o valor e a relevância do objeto para o desenvolvimento das atividades legislativas da Câmara Municipal de Itanhaém, sugere-se a utilização da contratação direta por dispensa nos termos do art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021 como o tipo de procedimento para contratação da empresa para o fornecimento descrito em epígrafe.

7.2. No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento de dispensa licitatória com o menor formalismo e cujo tempo necessário para processamento seja o menor possível, sob pena de prejudicar sobremaneira o interesse público primário ora tutelado.

7.3. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Câmara Municipal de Itanhaém estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da(s) contratada(s) e demais especificidades do objeto.



8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. O não parcelamento da solução é mais satisfatório do ponto de vista de eficiência técnica, por manter a qualidade do empreendimento, ponderando-se que o gerenciamento permanece o tempo todo a cargo de um mesmo administrador, oferecendo um maior nível de controle pela Administração na entrega do objeto, cumprimento de cronograma e observância de prazos com a concentração da responsabilidade e garantia dos resultados em uma só pessoa.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS

9.1. A Câmara Municipal poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1. Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.2. Não há correlação com outras contratações.



12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

12.1. Não há impacto ambiental decorrente desta contratação.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

13.1. A contratação requerida alinha-se às finalidades da Câmara Municipal e mostra-se viável sob as óticas ambiental, econômico e estratégica, conforme demonstrado neste estudo;

13.2. Os requisitos relevantes para a contratação foram devidamente levantados e analisados;

13.3. As quantidades são condizentes com a demanda prevista;

13.4. Existe no mercado a solução proposta que garante a concorrência;

13.5. A estimativa preliminar de preços foi realizada e documentada;

13.6. Foram indicados os resultados pretendidos com a contratação.

Itanhaém, 7 de julho de 2025.

ANA LÚCIA DA SILVA BORGES

Diretora de Patrimônio e Suprimentos