



# DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA Nº 0320000005

(Inteligência do Art. 12, inciso VII e Art. 72, inciso I, ambos da Lei 14.133/2021)

### 1. DEMANDANTE:

Órgão Demandante: FUNDO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE Responsável:CLAUDEMI PEREIRA PINTO CARGO: SECRETARIO DE MEIO AMBIENTE

2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO, TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE COM ACOMODACOES DE AUTORIDADES, PALESTRANTES, TECNICOS DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL, INSTRUTORES, ENTRE OUTROS, VISTO QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM A NECESSITAR DO SERVICO.

2.2. Em virtude da obrigatoriedade dos agentes públicos a subordinação de fazer somente aquilo que a Lei nos autoriza a fazer e, considerando que a legislação Constitucional, bem como às normas infra-constitucionais que regem a matéria das compras públicas, regulamentam que toda contratação deve ser precedido por procedimento de licitação, justifica-se submeter a autorização para abertura e instrução de procedimento que viabilize a REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEICOES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE DO MUNICIPIO DE SAO JOAO DO ARAGUAIA., conforme itens que serão descritos no decorrer desta formalização de demanda.

# 3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

3.1. As quantidades constantes desta DFD foram estimativas de acordo com a real necessidade do órgão e estão descrita conforme segue:

	Item	UM	Quantidade
1	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO  Específicação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,  SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # [6]	DIARIA	100,00
2	APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL  Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE  TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # 1/2.1 ACAMA INCLUSO # 1/2.1 ACAM	DIARIA	100,00
3	FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX  Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL  ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS , CONTENDO NO MINIMO : ARROZ(200G), FEIJAO  (160G), 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) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./	UNIDADE	1.000,00
4	REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/	UNIDADE	600,00
5	REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A  LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE  BERINJELA, COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS,  LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA  CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE  CARNE VERMELHA OU FRANGO. FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E  PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES  VARIADAS, MASSAS. CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML), OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO	UNIDADE	2,00





## PREFEITURA MUNICIPAL DE São João do Araguaia - PA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO CENTRAL DE AQUISIÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Art. 6°, inciso XX da Lei 14.133/2021)

## 1- DA DEFINIÇÃO

- 1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade a seguir especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.
- 1.2. O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), enquanto elemento essencial ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na elaboração do competente Termo de Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição.
- 1.3. Vê-se, assim, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem assim avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição.
- 1.4. O papel do ETP, não obstante previsão legal, tem respaldo na doutrina administrativista brasileira, conforme diz a Professora Tatiana Camarão:

"Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dívidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas." (CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico Preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: https://www.novaleilicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudo-obrigatoriedade-e-a-previsao-no-pl-1292-95/.

- 1.5. O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.
- 1.6. Não por outro motivo, aliás, disciplina o § 1º do artigo 18 da Lei n. 1.4133/2021 quanto à própria função do ETP, que descreve, de forma exemplificativa, os elementos necessários que deverão compor o respectivo ETP.
- 1.7. Neste termo, avaliamos os pontos necessários e coerentes para a contratação em apreço.

### 2- DO OBJETO

2.1. Trata-se de demanda comprometida com a realização de processo de contratação, para selecionar a proposta mais vantajosa, com o fito de realizar o REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE DO MUNICIPIO DE SAO JOAO DO ARAGUAIA.

# 3- DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

3.1. A identificação do problema a ser solucionado é a principal razão de ter a necessidade evidenciada em um processo de aquisição por meio das ferramentas disponíveis pelo setor público.





- 3.2. Não por acaso, o presente processo evidencia de forma detalhada todas as condicionantes que levaram a realização do estudo técnico preliminar, contemporizado desde a concepção da despesa, até a execução do objeto, posto que é evidente a necessidade de contratação.
- 3.3. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO, TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE COM ACOMODACOES DE AUTORIDADES, PALESTRANTES, TECNICOS DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL , INSTRUTORES, ENTRE OUTROS, VISTO QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM A NECESSITAR DE TAL SERVICO. .

### 4- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração - inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 4.1. A contratação em apreço tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado por esta Secretaria, ressalta-se ainda que esta aquisição não apresenta conflitos com o Plano Orçamentário Anual.
- 4.2. Sabe-se que, com o advento da nova norma que instituiu as contratações públicas, a de se demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão.
- 4.3. Pois bem, caso a Administração possua o Plano de Contratações Anual (PCA), deverá ser informada aqui a previsão da futura contratação no respectivo PCA e o devido alinhamento com o planejamento realizado, o que neste é importante salientar não haver ainda a implantação do respectivo plano, visto que ainda não foi concluída a regulamentação.
- 4.4. Insta ressaltar, no entanto, que as retomadas do planejamento estão sendo realizadas pelas equipes de apoio e tão logo seja realizada a inclusão, ainda na execução das despesas objeto deste ETP, haverá o alinhamento das ações junto ao PCA.

### 5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 5.1. A empresa ganhadora do certame deve está apta para executar o objeto da contratação, comtemplado com a apresentação de certidões de regularidades fiscais, habilitação jurídica, demais requisitos relacionados as legislações vigentes para procedimentos licitatórios no âmbito da Administração Pública, bem com as normas de proteção à saúde do trabalhador.
- 5.2. No mesmo sentido, o resultado da aplicação deverá atender aos padrões mínimos de qualidade exigidos nas normas técnicas. Necessário se faz, também, a exigência de comprovação técnica, revertido da apresentação de documentos como atestados de capacidade técnica, balanço patrimonial e certidão de falência e concordata, dos quais seja permita a identificação da empresa detentora da qualidade técnica.

### 6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 6.1. O estimado para o atendimento da contratação futura do presente estudo, foi decorrente do planejamento e levantamento feito pelo departamento de compras desta Secretaria visando a necessidade elencada.
- 6.2. A seguir, as memórias de cálculo que justifiquem as quantidades designadas para cada item da solução pretendida. Essas quantidades foram estimadas em função do levamentando da demanda, considerando, conforme o caso, o consumo anterior, para que se pudesse aferir o perfil de consumo, mas sim da provável utilização:

#	Item	UM	Quantidade
	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO		
1	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,	DIARIA	100,00
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		





100,00	DIARIA	APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL  Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE	2
		TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # / FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE ,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL	
1.000,00	UNIDADE	.ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,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	3
600,00	UNIDADE	REFOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./ REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/	4
		REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE	
2,00	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO: DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /	5
300,00	QUILOGRAMA	REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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)./	6
1.200,00	UNIDADE	REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,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) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./	7

- 6.2.1. A quantidade e os itens objeto desta demanda foram estimados considerando a real necessidade, podendo ser alteradas a depender de eventual e posterior deliberação superior.
- 6.2.2. A indicação do quantitativo é de estimativa, não constituindo em obrigação a contratação de todo o total.

# 6.3. Da destinação dos produtos

- 6.3.1. Os produtos objetos do presente estudo, serão destinado ao interesse público, visando a concreta e definitiva execução das etapas do planejamento que envolvem ou envolveram a labuta administrativa durante os estudos.
- 6.3.2. Concomitante ao processo de entrega dos produtos, deverão ser adotados procedimentos de atestação e reconhecimento quanto a estes e outros atos, a fim de que se evidencie o correto cumprimento das etapas de entrega, bem como com a inclusão, conforme o caso, de relatórios fotográficos.

### 7- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

(Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

7.1. Não há em andamento contratações no mesmo sentido.

## 8- DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de





cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21)

- 8.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 8.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, depois de consolidada a demanda após o prazo de Intenção de Registro de Preços, com os órgãos que anuerem, deverá ser levado em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de precos:
- () Contratações similares feitas pela Administração nos últimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;
- (X) Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO:
- ( ) Notas fiscais (período não superior a 1 ano, Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 8.3. Reiteramos que o valor estimado deverá guardar proporção com o orçamento e planejamento público para cada órgão que desejar participar, e ainda está dentro do que o mercado atualmente pratica.

### 9- LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 9.1. Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:
- a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições. 9.2. Para o presente caso, não se pôde utilizar de outra alternativa a não ser a única presente no mercado, qual seja, a contratação de empresa para sua respectiva execução, já que não possuimos em vigência, contratos, nem ARP para o comprometimento necessário da despesa.
- 9.3. A melhor relação custo X benefício neste caso é, sem dúvida, a realização de processo licitatório por meio da modalidade pregão, na forma eletrônica, reunindo as demais intenções de registro de outros órgãos, para proporcionar concorrência e ampla competitividade, tanto quanto ao preço, quanto ao produto propriamente dito.

# 10- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

10.1. Considerando não haver solução no mercado distinta da contratação de do objeto em tela, e ainda, tendo em vista que a administração não dispõe de estrutura própria, nem de ambiente para realização de tais demandas, a única solução como um todo que cabe ao caso, é a deliberação pela contratação de empresa do ramo, que atue com expertise a ser comprovada nos autos, que atenda com condições de entrega e execução em prazo razoável.

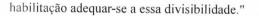
# 11- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

(Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)
11.1. A presente demanda será realizada de forma parcelada, contínua e com previsão do seu pagamento de acordo com a realização de cada ctapa. Isto porque, e a solução que melhor se enquadra no critério de julgamento, ou seja, adjudicação por

item, é o que prevê a jurisprudência pacificada do TCU na sumula 247:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de





11.2. Além disso, a disputa e, consequentemente, a adjudicação por item, na forma de parcelamento do objeto, proporciona um ambiente de maior competitividade e economia em escala, já que é possível buscar no mercado diferentes e em potencial concorrentes para o oferecimento de propostas para o objeto.

11.3. Ademais, a contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, considerando que a necessidade consiste em adquirir de forma parcelada os itens no decorrer do ano e conforme necessidade, respeitando o quantitativo a definir no Termo de Referência consolidado.

## 12- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

12.1. A contratação irá trazer padronização nas demandas que são oferecidas na execução orçamentária, de forma a melhor compor a estrutura administrativa da gestão do município de São João do Araguaia - PA.

12.2. Para todos os itens, que são classificados como produtos, a expectativa é de obtenção de resultados aprimorados e de qualidade, já que as descrições relatadas nos estudos, trás a cabo a necessidade de recomposição e/ou reabastecimento do consumo interno das unidades envolvidas na demanda.

# 13- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

(Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

13.1. Não haverá necessidade de realização de procedimentos prévios ao contrato e/ou instrumentos substitutivos.

# 14- IMPACTOS AMBIENTAIS

(Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

· Não se aplica.

## 15. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 15.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pela Secretária Municipal demandante, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.
- 15.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 15.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 15.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 15.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 15.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

## 16. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

16.1. Embora tratar-se de despesas cujo processamento será por meio do registro de preços, caso seja concretizado qualquer que seja o processo de execução orçamentária, o objeto será demandado em dotação específica, a qual deverá constar no bojo do processo de contratação.





16.2. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

### 17. PRAZO DE ENTREGA

17.1. O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

# 18. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DO LOCAL DE ENTREGA

- 18.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) XXXXXXXXX, Portaria nº XXXXXX, devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 18.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

# 19. LOCAL DE ENTREGA

- 19.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 19.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 19.2. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

# 20- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 20.1. O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto nas regulamentações subsidiárias, bem como nos demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade.
- 20.2. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de contratação.

PINTO:24812137268 CLAUDEMI PEREIRA PINTO:24812137268

CLAUDEMI PEREIRA Assinado de forma digital por

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

# CLAUDEMI PEREIRA PINTO

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/bca849ee-ec42-11ee-8a50-ef55dd571873





# DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA Nº 0320000006

(Inteligência do Art. 12, inciso VII e Art. 72, inciso I, ambos da Lei 14.133/2021)

### 1. DEMANDANTE:

Órgão Demandante: PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO JOAO DO ARAGUAIA

Responsável: MARCELLANNE CRISTINA CARNEIRO SOBRAL

**CARGO: PREFEITA MUNICIPAL** 

## 2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO, TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DE ACOMODACOES DE AUTORIDADES, PALESTRANTES, INSTRUTORES, ENTRE OUTROS, VISTO QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM AO MUNICIPIO PRESTAR SEUS SERVICOS.

2.2. Em virtude da obrigatoriedade dos agentes públicos a subordinação de fazer somente aquilo que a Lei nos autoriza a fazer e, considerando que a legislação Constitucional, bem como às normas infra-constitucionais que regem a matéria das compras públicas, regulamentam que toda contratação deve ser precedido por procedimento de licitação, justifica-se submeter a autorização para abertura e instrução de procedimento que viabilize a REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATACAO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEICOES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS E PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO JOAO DO ARAGUAIA., conforme itens que serão descritos no decorrer desta formalização de demanda.

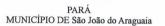
### 3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /

3.1. As quantidades constantes desta DFD foram estimativas de acordo com a real necessidade do órgão e estão descrita conforme segue:

#	Item	UM	Quantidade
	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO		
1	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,	DIARIA	700,00
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		
	APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL		
2	Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE	DIARIA	365,00
	TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO #/		
	FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX		
	Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE ,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL		
3	ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO	UNIDADE	2.200,00
3	(100G ),01 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA	ONIDADE	2.200,00
	(100G), DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E		
	REFOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		
	REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE		
4	CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.	UNIDADE	1.200,00
	Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/		
	REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE		
	Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A		
	LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE		
	BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS,		
	LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA		
	CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE		4.00
5	CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E	UNIDADE	4,00
	PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES		
	VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM		
	CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:		
	DEVERA VIR ACOMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS		
	SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO		







6	REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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 QUILOGRAMA  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G)./	600,00
7	REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,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 UNIDADE  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./	1.500,00

3.2. O levantamento se deu em razão da real necessidade para a continuidade dos serviços públicos a serem prestados aos nossos munícipes.

### 4. DA ESTIMATIVA DO PRECO

- 4.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 4.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, levou-se em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de preços;
- () Contratações similares feitas pela Administração nos ultimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;
- () Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO;
- () Notas fiscais (período não superior a 1 ano) (Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 4.3. Reiteramos que o valor estimado encontra-se dentro do que o mercado atualmente pratica.

# 4. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

### 5. PRAZO DE ENTREGA:

5.1 O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

### 6. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 6.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

# 7. DO LOCAL, DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA/EXECUÇÃO

- 7.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 7.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 7.1.1. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

## 8. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

8.1. O presente procedimento foi elaborado em harmonia com o disposto na Lei 14.133/2021, em especial ao que consta na(o).





### 9. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 9.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pelo(a) MARCELLANNE CRISTINA CARNEIRO SOBRAL, PREFEITA MUNICIPAL, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.
- 9.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 9.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 9.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 9.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 9.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

### 10. DA (JUSTIFICATIVA) DISPENSA DE ETP E TR

10.1. Para os casos da contratação, que tem objeto específico, e trata-se de dispensa em função do valor, requisito para enquadramento do art. 95, § 2º da Lei 14.133/2021, a exigência do ETP é imprópria, por ser demanda de pequena monta que não necessita de estudo minucioso da solução desejada, bem como enquadra-se, e aplica-se por analogia, face a inexistência de regulamento no município de São João do Araguaia - PA, a previsão do art. 14 da IN SEGES nº 58/2022, senão vejamos:

### "Exceções à elaboração do ETP

Art. 14. A elaboração do ETP:

I - é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do  $\S$  7° do art. 90 da Lei  $n^o$  14.133, de 2021;"

10.1. Sendo assim, tanto quando se tratar de despesa classificada como de pequena compra, entrega imediata e pronto pagamento, bem como as hipóteses de dispensa em razão do valor, previstas no Art. 75, incisos I e II da Lei 14.133/2021 e, considerando ainda, ser de natureza excepcional, que não demanda demasiado estudo de necessidade, ou alta complexidade da contratação, tanto a natureza do objeto quanto o valor estimado justifica-se a dispensa do Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

# 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Informações adicionais quanto ao que se pretende contratar, poderá ser tratado via tramitação eletrônica, em evento próprio, no bojo do protocolo eletrônico.

CINTYA CRISTINA CARNEIRO SOBRAL:83258647291

Assinado de forma digital por CINTYA CRISTINA CARNEIRO SOBRAL:83258647291

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

## CINTYA CRISTINA CARNEIRO SOBRAL

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/e23e8338-ec46-11ee-8a50-ef55dd571873





## PREFEITURA MUNICIPAL DE São João do Araguaia - PA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO CENTRAL DE AQUISIÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Art. 6°, inciso XX da Lei 14.133/2021)

### 1- DA DEFINIÇÃO

- 1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade a seguir especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.
- 1.2. O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), enquanto elemento essencial ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na elaboração do competente Termo de Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição.
- 1.3. Vê-se, assim, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem assim avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição.
- 1.4. O papel do ETP, não obstante previsão legal, tem respaldo na doutrina administrativista brasileira, conforme diz a Professora Tatiana Camarão:

"Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dúvidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas." (CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico Preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: https://www.novaleilicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudo-obrigatoriedade-e-a-previsao-no-pl-1292-95/.

- 1.5. O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.
- 1.6. Não por outro motivo, aliás, disciplina o § 1º do artigo 18 da Lei n. 1.4133/2021 quanto à própria função do ETP, que descreve, de forma exemplificativa, os elementos necessários que deverão compor o respectivo ETP.
- 1.7. Neste termo, avaliamos os pontos necessários e coerentes para a contratação em apreço.

### 2- DO OBJETO

2.1. Trata-se de demanda comprometida com a realização de processo de contratação, para selecionar a proposta mais vantajosa, com o fito de realizar o REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEICOES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS E PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO JOAO DO ARAGUAIA.

# 3- DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)

3.1. A identificação do problema a ser solucionado é a principal razão de ter a necessidade evidenciada em um processo de aquisição por meio das ferramentas disponíveis pelo setor público.





- 3.2. Não por acaso, o presente processo evidencia de forma detalhada todas as condicionantes que levaram a realização do estudo técnico preliminar, contemporizado desde a concepção da despesa, até a execução do objeto, posto que é evidente a necessidade de contratação.
- 3.3. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO, TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DE ACOMODACOES DE AUTORIDADES, PALESTRANTES, INSTRUTORES, ENTRE OUTROS, VISTO QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM AO MUNICIPIO PRESTAR SEUS SERVICOS. .

### 4- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração - inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 4.1. A contratação em apreço tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado por esta Secretaria, ressalta-se ainda que esta aquisição não apresenta conflitos com o Plano Orçamentário Anual.
- 4.2. Sabe-se que, com o advento da nova norma que instituiu as contratações públicas, a de se demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão.
- 4.3. Pois bem, caso a Administração possua o Plano de Contratações Anual (PCA), deverá ser informada aqui a previsão da futura contratação no respectivo PCA e o devido alinhamento com o planejamento realizado, o que neste é importante salientar não haver ainda a implantação do respectivo plano, visto que ainda não foi concluída a regulamentação.
- 4.4. Insta ressaltar, no entanto, que as retomadas do planejamento estão sendo realizadas pelas equipes de apoio e tão logo seja realizada a inclusão, ainda na execução das despesas objeto deste ETP, haverá o alinhamento das ações junto ao PCA.

# 5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 5.1. A empresa ganhadora do certame deve está apta para executar o objeto da contratação, comtemplado com a apresentação de certidões de regularidades fiscais, habilitação jurídica, demais requisitos relacionados as legislações vigentes para procedimentos licitatórios no âmbito da Administração Pública, bem com as normas de proteção à saúde do trabalhador.
- 5.2. No mesmo sentido, o resultado da aplicação deverá atender aos padrões mínimos de qualidade exigidos nas normas técnicas. Necessário se faz, também, a exigência de comprovação técnica, revertido da apresentação de documentos como atestados de capacidade técnica, balanço patrimonial e certidão de falência e concordata, dos quais seja permita a identificação da empresa detentora da qualidade técnica.

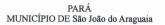
### 6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 6.1. O estimado para o atendimento da contratação futura do presente estudo, foi decorrente do planejamento e levantamento feito pelo departamento de compras desta Secretaria visando a necessidade elencada.
- 6.2. A seguir, as memórias de cálculo que justifiquem as quantidades designadas para cada item da solução pretendida. Essas quantidades foram estimadas em função do levamentando da demanda, considerando, conforme o caso, o consumo anterior, para que se pudesse aferir o perfil de consumo, mas sim da provável utilização:

#	Item	UM	Quantidade
	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO	DIARIA	
1	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,		700,00
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		





A DA DELA MENTO DIDITIUDITAL CONTIGATA DE CACAT



2	APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL		
	Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE	DIARIA	365,00
	TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO #/		
	FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX		
	Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE ,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL		
3	,ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO	IDIDADE	2 200 00
3	(100G),01 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE),01 (UM)TIPO DE MASSA	UNIDADE	2.200,00
	(100G), DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E		
	REFOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		
	REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE		
4	CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.	UNIDADE	1.200,00
	Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/		
	REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE		
	Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A		
	LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE		
	BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS,		
	LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA	UNIDADE	
	CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE		
5	CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E		4,00
	PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES		
	VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM		
	CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:		
	DEVERA VIR ACOMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS		
	SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO		
	ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO #/		
	REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE		
	Especificação: PESO MINIMO 900G,POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO (100G ),01		
6		QUILOGRAMA	600,00
	HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		
	(80G) ./		
	REFEICAO PRATO FEITO		
	Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO (100G),01		
7	(UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO	UNIDADE	1.500,00
	HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		
	(80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		

- 6.2.1. A quantidade e os itens objeto desta demanda foram estimados considerando a real necessidade, podendo ser alteradas a depender de eventual e posterior deliberação superior.
- 6.2.2. A indicação do quantitativo é de estimativa, não constituindo em obrigação a contratação de todo o total.

### 6.3. Da destinação dos produtos

- 6.3.1. Os produtos objetos do presente estudo, serão destinado ao interesse público, visando a concreta e definitiva execução das etapas do planejamento que envolvem ou envolveram a labuta administrativa durante os estudos.
- 6.3.2. Concomitante ao processo de entrega dos produtos, deverão ser adotados procedimentos de atestação e reconhecimento quanto a estes e outros atos, a fim de que se evidencie o correto cumprimento das etapas de entrega, bem como com a inclusão, conforme o caso, de relatórios fotográficos.

### 7- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

(Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

7.1. Não há em andamento contratações no mesmo sentido.

### 8- DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de





cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21)

- 8.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 8.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, depois de consolidada a demanda após o prazo de Intenção de Registro de Preços, com os órgãos que anuerem, deverá ser levado em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):

(X) Painel de Banco de preços;

() Contratações similares feitas pela Administração nos últimos 12 meses;

() pesquisa publicada em mídia especializada;

(X) Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;

() SINAP/SICRO;

- () Notas fiscais (período não superior a 1 ano, Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 8.3. Reiteramos que o valor estimado deverá guardar proporção com o orçamento e planejamento público para cada órgão que desejar participar, e ainda está dentro do que o mercado atualmente pratica.

### 9- LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 9.1. Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:
- a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições. 9.2. Para o presente caso, não se pôde utilizar de outra alternativa a não ser a única presente no mercado, qual seja, a contratação de empresa para sua respectiva execução, já que não possuimos em vigência, contratos, nem ARP para o comprometimento necessário da despesa.
- 9.3. A melhor relação custo X benefício neste caso é, sem dúvida, a realização de processo licitatório por meio da modalidade pregão, na forma eletrônica, reunindo as demais intenções de registro de outros órgãos, para proporcionar concorrência e ampla competitividade, tanto quanto ao preço, quanto ao produto propriamente dito.

# 10- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

10.1. Considerando não haver solução no mercado distinta da contratação de do objeto em tela, e ainda, tendo em vista que a administração não dispõe de estrutura própria, nem de ambiente para realização de tais demandas, a única solução como um todo que cabe ao caso, é a deliberação pela contratação de empresa do ramo, que atue com expertise a ser comprovada nos autos, que atenda com condições de entrega e execução em prazo razoável.

### 11- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

(Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

11.1. A presente demanda será realizada de forma parcelada, contínua e com previsão do seu pagamento de acordo com a realização de cada etapa. Isto porque, é a solução que melhor se enquadra no critério de julgamento, ou seja, adjudicação por item, é o que prevê a jurisprudência pacificada do TCU na sumula 247:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de





## habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

- 11.2. Além disso, a disputa e, consequentemente, a adjudicação por item, na forma de parcelamento do objeto, proporciona um ambiente de maior competitividade e economia em escala, já que é possível buscar no mercado diferentes e em potencial concorrentes para o oferecimento de propostas para o objeto.
- 11.3. Ademais, a contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, considerando que a necessidade consiste em adquirir de forma parcelada os itens no decorrer do ano e conforme necessidade, respeitando o quantitativo a definir no Termo de Referência consolidado.

# 12- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 12.1. A contratação irá trazer padronização nas demandas que são oferecidas na execução orçamentária, de forma a melhor compor a estrutura administrativa da gestão do município de São João do Araguaia PA.
- 12.2. Para todos os itens, que são classificados como produtos, a expectativa é de obtenção de resultados aprimorados e de qualidade, já que as descrições relatadas nos estudos, trás a cabo a necessidade de recomposição e/ou reabastecimento do consumo interno das unidades envolvidas na demanda.

# 13- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

(Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

13.1. Não haverá necessidade de realização de procedimentos prévios ao contrato e/ou instrumentos substitutivos.

## 14- IMPACTOS AMBIENTAIS

(Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

· Não se aplica.

## 15. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 15.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pela Secretária Municipal demandante, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.
- 15.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 15.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 15.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 15.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 15.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

# 16. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

16.1. Embora tratar-se de despesas cujo processamento será por meio do registro de preços, caso seja concretizado qualquer que seja o processo de execução orçamentária, o objeto será demandado em dotação específica, a qual deverá constar no bojo do processo de contratação.







16.2. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

# 17. PRAZO DE ENTREGA

17.1. O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

# 18. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DO LOCAL DE ENTREGA

- 18.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) XXXXXXXXX, Portaria nº XXXXXXX, devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 18.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

## 19. LOCAL DE ENTREGA

- 19.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 19.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 19.2. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

# 20- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 20.1. O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto nas regulamentações subsidiárias, bem como nos demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade.
- 20.2. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de contratação.

SOBRAL:83258647291

CINTYA CRISTINA CARNEIRO Assinado de forma digital por CINTYA CRISTINA CARNEIRO SOBRAL:83258647291

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

## CINTYA CRISTINA CARNEIRO SOBRAL Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/55b1d89a-ec47-11ee-8a50-ef55dd571873





## PREFEITURA MUNICIPAL DE São João do Araguaia - PA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO CENTRAL DE AQUISIÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Art. 6°, inciso XX da Lei 14.133/2021)

### 1- DA DEFINICÃO

- 1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade a seguir especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.
- 1.2. O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), enquanto elemento essencial ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na elaboração do competente Termo de Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição.
- 1.3. Vê-se, assim, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem assim avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição.
- 1.4. O papel do ETP, não obstante previsão legal, tem respaldo na doutrina administrativista brasileira, conforme diz a Professora Tatiana Camarão:

"Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dívidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas." (CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico Preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: https://www.novaleilicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudo-obrigatoriedade-e-a-previsao-no-pl-1292-95/.

- 1.5. O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.
- 1.6. Não por outro motivo, aliás, disciplina o § 1º do artigo 18 da Lei n. 1.4133/2021 quanto à própria função do ETP, que descreve, de forma exemplificativa, os elementos necessários que deverão compor o respectivo ETP.
- 1.7. Neste termo, avaliamos os pontos necessários e coerentes para a contratação em apreço.

### 2- DO OBJETO

2.1. Trata-se de demanda comprometida com a realização de processo de contratação, para selecionar a proposta mais vantajosa, com o fito de realizar o REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS E PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO JOAO DO ARAGUAIA.

## 3- DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

3.1. A identificação do problema a ser solucionado é a principal razão de ter a necessidade evidenciada em um processo de aquisição por meio das ferramentas disponíveis pelo setor público.





- 3.2. Não por acaso, o presente processo evidencia de forma detalhada todas as condicionantes que levaram a realização do estudo técnico preliminar, contemporizado desde a concepção da despesa, até a execução do objeto, posto que é evidente a necessidade de contratação.
- 3.3. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO, TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DE ACOMODACOES DE AUTORIDADES, PALESTRANTES, INSTRUTORES, ENTRE OUTROS, VISTO QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM AO MUNICIPIO PRESTAR SEUS SERVICOS.

# 4- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração - inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 4.1. A contratação em apreço tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado por esta Secretaria, ressalta-se ainda que esta aquisição não apresenta conflitos com o Plano Orçamentário Anual.
- 4.2. Sabe-se que, com o advento da nova norma que instituiu as contratações públicas, a de se demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão.
- 4.3. Pois bem, caso a Administração possua o Plano de Contratações Anual (PCA), deverá ser informada aqui a previsão da futura contratação no respectivo PCA e o devido alinhamento com o planejamento realizado, o que neste é importante salientar não haver ainda a implantação do respectivo plano, visto que ainda não foi concluída a regulamentação.
- 4.4. Insta ressaltar, no entanto, que as retomadas do planejamento estão sendo realizadas pelas equipes de apoio e tão logo seja realizada a inclusão, ainda na execução das despesas objeto deste ETP, haverá o alinhamento das ações junto ao PCA.

# 5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 5.1. A empresa ganhadora do certame deve está apta para executar o objeto da contratação, comtemplado com a apresentação de certidões de regularidades fiscais, habilitação jurídica, demais requisitos relacionados as legislações vigentes para procedimentos licitatórios no âmbito da Administração Pública, bem com as normas de proteção à saúde do trabalhador.
- 5.2. No mesmo sentido, o resultado da aplicação deverá atender aos padrões mínimos de qualidade exigidos nas normas técnicas. Necessário se faz, também, a exigência de comprovação técnica, revertido da apresentação de documentos como atestados de capacidade técnica, balanço patrimonial e certidão de falência e concordata, dos quais seja permita a identificação da empresa detentora da qualidade técnica.

# 6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 6.1. O estimado para o atendimento da contratação futura do presente estudo, foi decorrente do planejamento e levantamento feito pelo departamento de compras desta Secretaria visando a necessidade elencada.
- 6.2. A seguir, as memórias de cálculo que justifiquem as quantidades designadas para cada item da solução pretendida. Essas quantidades foram estimadas em função do levamentando da demanda, considerando, conforme o caso, o consumo anterior, para que se pudesse aferir o perfil de consumo, mas sim da provável utilização:

#	Item	UM	Quantidade
	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO		Quantidude
- 1	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,	DIARIA	700,00
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /	2	700,00





		APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL	
365,00	DIARIA	Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE	2
		TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /	No. Shareston Community
		FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX	
		Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE ,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL	
2.200,00	UNIDADE	.ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO	3
2.200,00	ONIDADE	(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) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./	
		REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE	
1.200,00	UNIDADE	CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.	4
		Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/	
		REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE	
		Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A	
		LA CARTE COTADA POR PESSOA, CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE	
		BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS,	
		LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA	
	UNIDADE	CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE	
4,00		CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E	5
		PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES	
		VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM	
		CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:	
		DEVERA VIR ACOMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS	
		SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO	
		ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /	
		REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE	
		Especificação: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01	
600,00	QUILOGRAMA	(UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ),01 (UM) TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO	6
		HAVER VARIAÇÃO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS	
		(80G) ./	
		REFEICAO PRATO FEITO	
		Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01	
1.500,00	UNIDADE	(UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ),01 (UM) TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO	7
		HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS	
		(80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./	

- 6.2.1. A quantidade e os itens objeto desta demanda foram estimados considerando a real necessidade, podendo ser alteradas a depender de eventual e posterior deliberação superior.
- 6.2.2. A indicação do quantitativo é de estimativa, não constituindo em obrigação a contratação de todo o total.

### 6.3. Da destinação dos produtos

- 6.3.1. Os produtos objetos do presente estudo, serão destinado ao interesse público, visando a concreta e definitiva execução das etapas do planejamento que envolvem ou envolveram a labuta administrativa durante os estudos.
- 6.3.2. Concomitante ao processo de entrega dos produtos, deverão ser adotados procedimentos de atestação e reconhecimento quanto a estes e outros atos, a fim de que se evidencie o correto cumprimento das etapas de entrega, bem como com a inclusão, conforme o caso, de relatórios fotográficos.

## 7- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

(Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

7.1. Não há em andamento contratações no mesmo sentido.

## 8- DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de





cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21)

- 8.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 8.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, depois de consolidada a demanda após o prazo de Intenção de Registro de Preços, com os órgãos que anuerem, deverá ser levado em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):

(X) Painel de Banco de preços;

() Contratações similares feitas pela Administração nos últimos 12 meses;

() pesquisa publicada em mídia especializada;

(X) Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;

() SINAP/SICRO:

- () Notas fiscais (período não superior a 1 ano, Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 8.3. Reiteramos que o valor estimado deverá guardar proporção com o orçamento e planejamento público para cada órgão que desejar participar, e ainda está dentro do que o mercado atualmente pratica.

# 9- LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 9.1. Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre
- a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições. 9.2. Para o presente caso, não se pôde utilizar de outra alternativa a não ser a única presente no mercado, qual seja, a contratação de empresa para sua respectiva execução, já que não possuimos em vigência, contratos, nem ARP para o comprometimento necessário da despesa.
- 9.3. A melhor relação custo X benefício neste caso é, sem dúvida, a realização de processo licitatório por meio da modalidade pregão, na forma eletrônica, reunindo as demais intenções de registro de outros órgãos, para proporcionar concorrência e ampla competitividade, tanto quanto ao preço, quanto ao produto propriamente dito.

# 10- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

10.1. Considerando não haver solução no mercado distinta da contratação de do objeto em tela, e ainda, tendo em vista que a administração não dispõe de estrutura própria, nem de ambiente para realização de tais demandas, a única solução como um todo que cabe ao caso, é a deliberação pela contratação de empresa do ramo, que atue com expertise a ser comprovada nos autos, que atenda com condições de entrega e execução em prazo razoável.

# 11- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

(Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21) 11.1. A presente demanda será realizada de forma parcelada, contínua e com previsão do seu pagamento de acordo com a realização de cada etapa. Isto porque, é a solução que melhor se enquadra no critério de julgamento, ou seja, adjudicação por item, é o que prevê a jurisprudência pacificada do TCU na sumula 247:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de





habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

- 11.2. Além disso, a disputa e, consequentemente, a adjudicação por item, na forma de parcelamento do objeto, proporciona um ambiente de maior competitividade e economia em escala, já que é possível buscar no mercado diferentes e em potencial concorrentes para o oferecimento de propostas para o objeto.
- 11.3. Ademais, a contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, considerando que a necessidade consiste em adquirir de forma parcelada os itens no decorrer do ano e conforme necessidade, respeitando o quantitativo a definir no Termo de Referência consolidado.

# 12- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 12.1. A contratação irá trazer padronização nas demandas que são oferecidas na execução orçamentária, de forma a melhor compor a estrutura administrativa da gestão do município de São João do Araguaia PA.
- 12.2. Para todos os itens, que são classificados como produtos, a expectativa é de obtenção de resultados aprimorados e de qualidade, já que as descrições relatadas nos estudos, trás a cabo a necessidade de recomposição e/ou reabastecimento do consumo interno das unidades envolvidas na demanda.

# 13- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

(Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

13.1. Não haverá necessidade de realização de procedimentos prévios ao contrato e/ou instrumentos substitutivos.

# 14- IMPACTOS AMBIENTAIS

(Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

· Não se aplica.

# 15. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 15.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pela Secretária Municipal demandante, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.
- 15.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 15.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 15.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 15.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 15.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

# 16. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

16.1. Embora tratar-se de despesas cujo processamento será por meio do registro de preços, caso seja concretizado qualquer que seja o processo de execução orçamentária, o objeto será demandado em dotação específica, a qual deverá constar no bojo do processo de contratação.







16.2. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

# 17. PRAZO DE ENTREGA

17.1. O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

# 18. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DO LOCAL DE ENTREGA

- 18.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) XXXXXXXXX, Portaria nº XXXXXXX, devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 18.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

# 19. LOCAL DE ENTREGA

- 19.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 19.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 19.2. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

# 20- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 20.1. O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto nas regulamentações subsidiárias, bem como nos demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade.
- 20.2. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de contratação.

CINTYA CRISTINA CARNEIRO Assinado de forma digital por SOBRAL:83258647291

CINTYA CRISTINA CARNEIRO SOBRAL:83258647291

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

# CINTYA CRISTINA CARNEIRO SOBRAL

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/55b1d89a-ec47-11ee-8a50-ef55dd571873





## 1. DEMANDANTE:

Órgão Demandante: FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

Responsável: JACIRA BEZERRA COSTA

CARGO: SECRETARIA DE PROMOCAO SOCIAL

# 2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA/HOSPEDAGEM TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DE ACOMODACOES DE AUTORIDADES, PALESTRANTES, TECNICOS, INSTRUTORES, ENTRE OUTROS, VISTO QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM A NECESSITAR DE TAL

2.2. Em virtude da obrigatoriedade dos agentes públicos a subordinação de fazer somente aquilo que a Lei nos autoriza a fazer e, considerando que a legislação Constitucional, bem como às normas infra-constitucionais que regem a matéria das compras públicas, regulamentam que toda contratação deve ser precedido por procedimento de licitação, justifica-se submeter a autorização para abertura e instrução de procedimento que viabilize a REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATACAO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEICOES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE SAO JOAO DO ARAGUAIA., conforme itens que serão descritos no decorrer desta formalização de demanda.

# 3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

3.1. As quantidades constantes desta DFD foram estimativas de acordo com a real necessidade do órgão e estão descrita

PARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO  pecificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO. TV. SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,  RVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO #/  PARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL  pecificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV. SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE  OCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO #/  DRNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX  DECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL  LUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS, CONTENDO NO MINIMO: ARROZ(200G), FEIJAO  OGO, DOI (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE), OI (UM) TIPO DE MASSA  OGO, DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E  OGO ADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./  EFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE  ARNE, ERANGO OU PELVE COMA ACONTRIVEDO.	DIARIA  DIARIA  UNIDADE	Qu	100,00
PARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL  PARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL  POR CAMA DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO #/  POR TAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL  POR CASAL  POR CAMA DE CASAL  POR CAMA DE CASAL  POR CASAL  POR CAMA DE CASAL  POR CASAL  POR CASAL  POR CAMA DE CASAL  POR CA	DIARIA		100,00
PARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL  pecificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE  OCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO #/  ORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX  DECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL  LUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS , CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO  OG , JOI (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ), OI (UM) TIPO DE MASSA  OGO, DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E  FOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS EL MANINICADO DE  OCOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS EL MANINICADO DE  OCOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS EL MANINICADO  OCOMPANHADO  O	UNIDADE		
DRNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX DECIFICAÇÃO PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL UMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS , CONTENDO NO MINIMO : ARROZ(200G), FEIJAO DG , JOI (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ), OI (UM) TIPO DE MASSA DG), DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E FOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E UMENTAR DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DE CARDADAS (80G) ACOMPANHADO DE CARDADAS (80G			
UMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO DO ; 0.01 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ).01 (UM)TIPO DE MASSA DO ; 0.05 DE VENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E FOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCAPTAVEIS E UMENTAR A PARA PARA PARA PARA PARA PARA PARA			
OG), DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E FOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCAPTAVEIS E UNIVERSE DE CAPTAVEIS DE CA			
TO ACCOMPANHADO DE TAL HERES DESCAPTAVEIS E LICUIS VIZA DE LA			1.000,00
A LA CARIE (ESTIMADO DADA 02 DEGGO 18)			
ecificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/	UNIDADE	17.888	600,00
FEICAO EXECUTIVA A LA CARTE			
ceificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE INJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, UMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA PA, FILE A PARMEGIANA, ELE AO MOLUO, MADEIRA.			
E AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES ADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM DA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO: ERA VIR ACOMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA DESCRIPCIO DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA DESCRIPCIO DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA DESCRIPCIO DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 M), OU SUCO NATURAL DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE DE LA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE D	UNIDADE		2,00
BELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /			
	FEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  cificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A  CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE  NJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS,  IMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA  PA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA. FRANGO AO CREME. ESTROGOMOPE DE  EAO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES  ADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  DA. COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  RA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML), OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  RES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO  BELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /-  EICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE	FEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  cificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A  CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE  NJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SÁLADAS CONTENDO FOLHAS,  IMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA  PA. FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA. FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE  EAO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES  ADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  DA. COMPOTAS. DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  RA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML), OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  RES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO  BELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  EICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE	FEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE NIJELA, COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, IMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA PARAMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE EL AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES ADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM DA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO: RA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML), OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS RES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO BELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /



(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)./

## REFEICAO PRATO FEITO

Especificação: PESO MINIMO 700G, 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) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./

UNIDADE

1.000,00

3.2. O levantamento se deu em razão da real necessidade para a continuidade dos serviços públicos a serem prestados aos nossos munícipes.

# 4. DA ESTIMATIVA DO PREÇO

- 4.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 4.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, levou-se em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de preços;
- () Contratações similares feitas pela Administração nos ultimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;
- () Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO:
- ( ) Notas fiscais (período não superior a 1 ano) (Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 4.3. Reiteramos que o valor estimado encontra-se dentro do que o mercado atualmente pratica.

# 4. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

# 5. PRAZO DE ENTREGA:

5.1 O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

# 6. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 6.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

# 7. DO LOCAL, DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA/EXECUÇÃO

- 7.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 7.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
  7.1.1. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

# 8. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

8.1. O presente procedimento foi elaborado em harmonia com o disposto na Lei 14.133/2021, em especial ao que consta na(o).

# 9. DA FORMA DE PAGAMENTO

9.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pelo(a) JACIRA





BEZERRA COSTA, SECRETARIA DE PROMOCAO SOCIAL, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.

- 9.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 9.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 9.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 9.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 9.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

# 10. DA (JUSTIFICATIVA) DISPENSA DE ETP E TR

10.1. Para os casos da contratação, que tem objeto específico, e trata-se de dispensa em função do valor, requisito para enquadramento do art. 95, § 2º da Lei 14.133/2021, a exigência do ETP é imprópria, por ser demanda de pequena monta que não necessita de estudo minucioso da solução desejada, bem como enquadra-se, e aplica-se por analogia, face a inexistência de regulamento no município de São João do Araguaia - PA, a previsão do art. 14 da IN SEGES nº 58/2022, senão vejamos:

# "Exceções à elaboração do ETP

Art. 14. A elaboração do ETP:

1 - é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do  $\S$  7° do art. 90 da Lei  $n^\circ$  14.133, de 2021;"

10.1. Sendo assim, tanto quando se tratar de despesa classificada como de pequena compra, entrega imediata e pronto pagamento, bem como as hipóteses de dispensa em razão do valor, previstas no Art. 75, incisos I e II da Lei 14.133/2021 e, considerando ainda, ser de natureza excepcional, que não demanda demasiado estudo de necessidade, ou alta complexidade da contratação, tanto a natureza do objeto quanto o valor estimado justifica-se a dispensa do Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

# 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Informações adicionais quanto ao que se pretende contratar, poderá ser tratado via tramitação eletrônica, em evento próprio, no bojo do protocolo eletrônico.

JACIRA BEZERRA COSTA:75652102268

Assinado de forma digital por JACIRA BEZERRA COSTA:75652102268

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

# JACIRA BEZERRA COSTA

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/52891a8f-ec48-11ee-8a50-ef55dd571873





## PREFEITURA MUNICIPAL DE São João do Araguaia - PA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO CENTRAL DE AQUISIÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Art. 6°, inciso XX da Lei 14.133/2021)

### 1- DA DEFINIÇÃO

- 1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade a seguir especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.
- 1.2. O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), enquanto elemento essencial ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na elaboração do competente Termo de Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição.
- 1.3. Vê-se, assim, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem assim avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição.
- 1.4. O papel do ETP, não obstante previsão legal, tem respaldo na doutrina administrativista brasileira, conforme diz a Professora Tatiana Camarão:

"Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dúvidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas." (CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico Preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: https://www.novaleilicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudo-obrigatoriedade-e-a-previsao-no-pl-1292-95/.

- 1.5. O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.
- 1.6. Não por outro motivo, aliás, disciplina o § 1º do artigo 18 da Lei n. 1.4133/2021 quanto à própria função do ETP, que descreve, de forma exemplificativa, os elementos necessários que deverão compor o respectivo ETP.
- 1.7. Neste termo, avaliamos os pontos necessários e coerentes para a contratação em apreço.

### 2- DO OBJETO

2.1. Trata-se de demanda comprometida com a realização de processo de contratação, para selecionar a proposta mais vantajosa, com o fito de realizar o REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEICOES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE SAO JOAO DO ARAGUAIA.

### 3- DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

3.1. A identificação do problema a ser solucionado é a principal razão de ter a necessidade evidenciada em um processo de aquisição por meio das ferramentas disponíveis pelo setor público.





- 3.2. Não por acaso, o presente processo evidencia de forma detalhada todas as condicionantes que levaram a realização do estudo técnico preliminar, contemporizado desde a concepção da despesa, até a execução do objeto, posto que é evidente a necessidade de contratação.
- 3.3. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA/HOSPEDAGEM TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DE ACOMODACOES DE AUTORIDADES, PALESTRANTES, TECNICOS, INSTRUTORES, ENTRE OUTROS, VISTO QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM A NECESSITAR DE TAL SERVICO.

### 4- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração - inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 4.1. A contratação em apreço tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado por esta Secretaria, ressalta-se ainda que esta aquisição não apresenta conflitos com o Plano Orçamentário Anual.
- 4.2. Sabe-se que, com o advento da nova norma que instituiu as contratações públicas, a de se demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão.
- 4.3. Pois bem, caso a Administração possua o Plano de Contratações Anual (PCA), deverá ser informada aqui a previsão da futura contratação no respectivo PCA e o devido alinhamento com o planejamento realizado, o que neste é importante salientar não haver ainda a implantação do respectivo plano, visto que ainda não foi concluída a regulamentação.
- 4.4. Insta ressaltar, no entanto, que as retomadas do planejamento estão sendo realizadas pelas equipes de apoio e tão logo seja realizada a inclusão, ainda na execução das despesas objeto deste ETP, haverá o alinhamento das ações junto ao PCA.

### 5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 5.1. A empresa ganhadora do certame deve está apta para executar o objeto da contratação, comtemplado com a apresentação de certidões de regularidades fiscais, habilitação jurídica, demais requisitos relacionados as legislações vigentes para procedimentos licitatórios no âmbito da Administração Pública, bem com as normas de proteção à saúde do trabalhador.
- 5.2. No mesmo sentido, o resultado da aplicação deverá atender aos padrões mínimos de qualidade exigidos nas normas técnicas. Necessário se faz, também, a exigência de comprovação técnica, revertido da apresentação de documentos como atestados de capacidade técnica, balanço patrimonial e certidão de falência e concordata, dos quais seja permita a identificação da empresa detentora da qualidade técnica.

### 6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 6.1. O estimado para o atendimento da contratação futura do presente estudo, foi decorrente do planejamento e levantamento feito pelo departamento de compras desta Secretaria visando a necessidade elencada.
- 6.2. A seguir, as memórias de cálculo que justifiquem as quantidades designadas para cada item da solução pretendida. Essas quantidades foram estimadas em função do levamentando da demanda, considerando, conforme o caso, o consumo anterior, para que se pudesse aferir o perfil de consumo, mas sim da provável utilização:

#	Item	UM	Quantidade
	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO		
1	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,	DIARIA	100,00
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		



			1//
_	APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL		1/
2	Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE	DIARIA	100,00
	TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		
	FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX		
	Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE ,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL		
3	ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO	O UNIDADE	1.000,00
	(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) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		
	REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE		
1	CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.	UNIDADE	600,00
	Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/		
	REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE		
	Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A		
	LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE	7.	
	BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS,		
	LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA		
	CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE		
5	CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E		2,00
	PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES		
	VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM		
	CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:		
	DEVERA VIR ACOMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS		
	SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO		
	ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /		
	REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE		
	Especificação: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01		
5	(UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ),01 (UM) TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO	QUILOGRAMA	400,00
	HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		
	(80G)./		
	REFEICAO PRATO FEITO		
	Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G),01		
7	(UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ),01 (UM) TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO	UNIDADE	1.000,00
	HAVER VARIAÇÃO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		

- 6.2.1. A quantidade e os itens objeto desta demanda foram estimados considerando a real necessidade, podendo ser alteradas a depender de eventual e posterior deliberação superior.
- 6.2.2. A indicação do quantitativo é de estimativa, não constituindo em obrigação a contratação de todo o total.

(80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./

### 6.3. Da destinação dos produtos

- 6.3.1. Os produtos objetos do presente estudo, serão destinado ao interesse público, visando a concreta e definitiva execução das etapas do planejamento que envolvem ou envolveram a labuta administrativa durante os estudos.
- 6.3.2. Concomitante ao processo de entrega dos produtos, deverão ser adotados procedimentos de atestação e reconhecimento quanto a estes e outros atos, a fim de que se evidencie o correto cumprimento das etapas de entrega, bem como com a inclusão, conforme o caso, de relatórios fotográficos.

### 7- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

(Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

7.1. Não há em andamento contratações no mesmo sentido.

## 8- DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de





cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21)

- 8.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 8.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, depois de consolidada a demanda após o prazo de Intenção de Registro de Preços, com os órgãos que anuerem, deverá ser levado em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de preços;
- () Contratações similares feitas pela Administração nos últimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;
- (X) Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO:
- ( ) Notas fiscais (período não superior a 1 ano, Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 8.3. Reiteramos que o valor estimado deverá guardar proporção com o orçamento e planejamento público para cada órgão que desejar participar, e ainda está dentro do que o mercado atualmente pratica.

### 9- LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 9.1. Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:
- a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.
- 9.2. Para o presente caso, não se pôde utilizar de outra alternativa a não ser a única presente no mercado, qual seja, a contratação de empresa para sua respectiva execução, já que não possuimos em vigência, contratos, nem ARP para o comprometimento necessário da despesa.
- 9.3. A melhor relação custo X benefício neste caso é, sem dúvida, a realização de processo licitatório por meio da modalidade pregão, na forma eletrônica, reunindo as demais intenções de registro de outros órgãos, para proporcionar concorrência e ampla competitividade, tanto quanto ao preço, quanto ao produto propriamente dito.

## 10- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

10.1. Considerando não haver solução no mercado distinta da contratação de do objeto em tela, e ainda, tendo em vista que a administração não dispõe de estrutura própria, nem de ambiente para realização de tais demandas, a única solução como um todo que cabe ao caso, é a deliberação pela contratação de empresa do ramo, que atue com expertise a ser comprovada nos autos, que atenda com condições de entrega e execução em prazo razoável.

### 11- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

(Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

11.1. A presente demanda será realizada de forma parcelada, contínua e com previsão do seu pagamento de acordo com a realização de cada etapa. Isto porque, é a solução que melhor se enquadra no critério de julgamento, ou seja, adjudicação por item, é o que prevê a jurisprudência pacificada do TCU na sumula 247:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de





### habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

- 11.2. Além disso, a disputa e, consequentemente, a adjudicação por item, na forma de parcelamento do objeto, proporciona um ambiente de maior competitividade e economia em escala, já que é possível buscar no mercado diferentes e em potencial concorrentes para o oferecimento de propostas para o objeto.
- 11.3. Ademais, a contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, considerando que a necessidade consiste em adquirir de forma parcelada os itens no decorrer do ano e conforme necessidade, respeitando o quantitativo a definir no Termo de Referência consolidado.

### 12- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 12.1. A contratação irá trazer padronização nas demandas que são oferecidas na execução orçamentária, de forma a melhor compor a estrutura administrativa da gestão do município de São João do Araguaia PA.
- 12.2. Para todos os itens, que são classificados como produtos, a expectativa é de obtenção de resultados aprimorados e de qualidade, já que as descrições relatadas nos estudos, trás a cabo a necessidade de recomposição e/ou reabastecimento do consumo interno das unidades envolvidas na demanda.

### 13- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

(Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

13.1. Não haverá necessidade de realização de procedimentos prévios ao contrato e/ou instrumentos substitutivos.

### 14- IMPACTOS AMBIENTAIS

(Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

· Não se aplica.

# 15. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 15.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pela Secretária Municipal demandante, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.
- 15.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 15.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 15.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 15.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal: Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 15.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

### 16. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

16.1. Embora tratar-se de despesas cujo processamento será por meio do registro de preços, caso seja concretizado qualquer que seja o processo de execução orçamentária, o objeto será demandado em dotação específica, a qual deverá constar no bojo do processo de contratação.





16.2. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

### 17. PRAZO DE ENTREGA

17.1. O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

### 18. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DO LOCAL DE ENTREGA

- 18.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) XXXXXXXXX, Portaria nº XXXXXXX, devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 18.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

### 19. LOCAL DE ENTREGA

- 19.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 19.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 19.2. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

### 20- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 20.1. O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto nas regulamentações subsidiárias, bem como nos demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade.
- 20.2. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de contratação.

JACIRA BEZERRA COSTA:75652102268 Assinado de forma digital por JACIRA BEZERRA COSTA:75652102268

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

## JACIRA BEZERRA COSTA

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/a6a506e1-ec48-11ee-8a50-ef55dd571873





**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA Nº 0320000008** (Inteligência do Art. 12, inciso VII e Art. 72, inciso I, ambos da Lei 14.133/2021)

1. DEMANDANTE:

Órgão Demandante: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE Responsável:SUANE KEILA CARNEIRO DIAS CABRAL

CARGO: SECRETARIA DE SAUDE

2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO TEM POR OBJETIVO ATENDER A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE, PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DE ALIMENTACAO E ACOMODACOES DE PROFISSIONAIS DA SAUDE, PALESTRANTES, FISCAIS DE SAUDE ENTRE OUTROS, QUE VEM AO MUNICIPIO DE SAO JOAO DO ARAGUAIA PRESTAR SEUS SERVICOS, VISTO QUE A CONTRATACAO DESSES SERVICOS SE FAZ NECESSARIO DEVIDO O MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM A NECESSITAR DE TAL SERVICO.

2.2. Em virtude da obrigatoriedade dos agentes públicos a subordinação de fazer somente aquilo que a Lei nos autoriza a fazer e, considerando que a legislação Constitucional, bem como às normas infra-constitucionais que regem a matéria das compras públicas, regulamentam que toda contratação deve ser precedido por procedimento de licitação, justifica-se submeter a autorização para abertura e instrução de procedimento que viabilize a REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATACAO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEICOES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DO MUNICIPIO DE SAO JOAO DO ARAGUAIA, conforme itens que serão descritos no decorrer desta formalização de demanda.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

3.1. As quantidades constantes desta DFD foram estimativas de acordo com a real necessidade do órgão e estão descrita conforme segue:

#	Item	UM	Quantidade
1	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO	DIARIA	100,00
	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,		
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		
	APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL	DIARIA	100,00
2	Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE		
	TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		
	FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX	UNIDADE	1.200,00
3	Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE ,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL		
	.ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO		
2	(100G ),01 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA	UNIDADE	
	(100G), DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E		
	REFOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		
	REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE	UNIDADE	900,00
4	CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.		
	Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/		
	REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE		
	Especificação: PESO MINIMO 900G,POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO (100G ),01		400,00
5	(UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO (	UILOGRAMA	
	HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		
	(80G) //	***************************************	
	REFEICAO PRATO FEITO		1.000,00
	Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01	UNIDADE	
6	(UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO		
	HAVER VARIAÇÃO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		
	(80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		

<sup>3.2.</sup> O levantamento se deu em razão da real necessidade para a continuidade dos serviços públicos a serem prestados aos nossos munícipes.





### 4. DA ESTIMATIVA DO PREÇO

- 4.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 4.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, levou-se em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de preços;
- ( ) Contratações similares feitas pela Administração nos ultimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;
- () Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO:
- ( ) Notas fiscais (período não superior a 1 ano) (Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 4.3. Reiteramos que o valor estimado encontra-se dentro do que o mercado atualmente pratica.

# 4. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

### 5. PRAZO DE ENTREGA:

5.1 O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

## 6. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 6.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

### 7. DO LOCAL, DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA/EXECUÇÃO

- 7.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 7.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 7.1.1. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

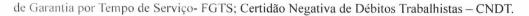
## 8. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

8.1. O presente procedimento foi elaborado em harmonia com o disposto na Lei 14.133/2021, em especial ao que consta na(o).

### 9. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 9.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pelo(a) SUANE KEILA CARNEIRO DIAS CABRAL, SECRETARIA DE SAUDE, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.
- 9.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 9.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 9.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 9.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo





9.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

### 10. DA (JUSTIFICATIVA) DISPENSA DE ETP E TR

10.1. Para os casos da contratação, que tem objeto específico, e trata-se de dispensa em função do valor, requisito para enquadramento do art. 95, § 2º da Lei 14.133/2021, a exigência do ETP é imprópria, por ser demanda de pequena monta que não necessita de estudo minucioso da solução desejada, bem como enquadra-se, e aplica-se por analogia, face a inexistência de regulamento no município de São João do Araguaia - PA, a previsão do art. 14 da IN SEGES nº 58/2022, senão vejamos:

## "Exceções à elaboração do ETP

Art. 14. A elaboração do ETP:

I - é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021;"

10.1. Sendo assim, tanto quando se tratar de despesa classificada como de pequena compra, entrega imediata e pronto pagamento, bem como as hipóteses de dispensa em razão do valor, previstas no Art. 75, incisos I e II da Lei 14.133/2021 e, considerando ainda, ser de natureza excepcional, que não demanda demasiado estudo de necessidade, ou alta complexidade da contratação, tanto a natureza do objeto quanto o valor estimado justifica-se a dispensa do Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

### 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Informações adicionais quanto ao que se pretende contratar, poderá ser tratado via tramitação eletrônica, em evento próprio, no bojo do protocolo eletrônico.

SUANE KEILA CARNEIRO DIAS CABRAL:89663870206

Assinado de forma digital por SUANE KEILA CARNEIRO DIAS CABRAL:89663870206

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

### SUANE KEILA CARNEIRO DIAS CABRAL

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/6f40290f-ec49-11ee-8a50-ef55dd571873





## PREFEITURA MUNICIPAL DE São João do Araguaia - PA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO CENTRAL DE AQUISIÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Art. 6°, inciso XX da Lei 14.133/2021)

### 1- DA DEFINIÇÃO

- 1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade a seguir especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.
- 1.2. O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), enquanto elemento essencial ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na elaboração do competente Termo de Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição.
- 1.3. Vê-se, assim, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem assim avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição.
- 1.4. O papel do ETP, não obstante previsão legal, tem respaldo na doutrina administrativista brasileira, conforme diz a Professora Tatiana Camarão:

"Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dívidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas." (CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico Preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: https://www.novaleilicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudo-obrigatoriedade-e-a-previsao-no-pl-1292-95/.

- 1.5. O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.
- 1.6. Não por outro motivo, aliás, disciplina o § 1º do artigo 18 da Lei n. 1.4133/2021 quanto à própria função do ETP, que descreve, de forma exemplificativa, os elementos necessários que deverão compor o respectivo ETP.
- 1.7. Neste termo, avaliamos os pontos necessários e coerentes para a contratação em apreço.

### 2- DO OBJETO

2.1. Trata-se de demanda comprometida com a realização de processo de contratação, para selecionar a proposta mais vantajosa, com o fito de realizar o REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEICOES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DO MUNICIPIO DE SAO JOAO DO ARAGUAIA

## 3- DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

3.1. A identificação do problema a ser solucionado é a principal razão de ter a necessidade evidenciada em um processo de aquisição por meio das ferramentas disponíveis pelo setor público.





- 3.2. Não por acaso, o presente processo evidencia de forma detalhada todas as condicionantes que levaram a realização do estudo técnico preliminar, contemporizado desde a concepção da despesa, até a execução do objeto, posto que é evidente a necessidade de contratação.
- 3.3. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO TEM POR OBJETIVO ATENDER A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE, PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DE ALIMENTACAO E ACOMODACOES DE PROFISSIONAIS DA SAUDE, PALESTRANTES, FISCAIS DE SAUDE ENTRE OUTROS, QUE VEM AO MUNICIPIO DE SAO JOAO DO ARAGUAIA PRESTAR SEUS SERVICOS, VISTO QUE A CONTRATACAO DESSES SERVICOS SE FAZ NECESSARIO DEVIDO O MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM A NECESSITAR DE TAL SERVICO. .

### 4- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração - inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 4.1. A contratação em apreço tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado por esta Secretaria, ressalta-se ainda que esta aquisição não apresenta conflitos com o Plano Orçamentário Anual.
- 4.2. Sabe-se que, com o advento da nova norma que instituiu as contratações públicas, a de se demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão.
- 4.3. Pois bem, caso a Administração possua o Plano de Contratações Anual (PCA), deverá ser informada aqui a previsão da futura contratação no respectivo PCA e o devido alinhamento com o planejamento realizado, o que neste é importante salientar não haver ainda a implantação do respectivo plano, visto que ainda não foi concluída a regulamentação.
- 4.4. Insta ressaltar, no entanto, que as retomadas do planejamento estão sendo realizadas pelas equipes de apoio e tão logo seja realizada a inclusão, ainda na execução das despesas objeto deste ETP, haverá o alinhamento das ações junto ao PCA.

### 5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 5.1. A empresa ganhadora do certame deve está apta para executar o objeto da contratação, comtemplado com a apresentação de certidões de regularidades fiscais, habilitação jurídica, demais requisitos relacionados as legislações vigentes para procedimentos licitatórios no âmbito da Administração Pública, bem com as normas de proteção à saúde do trabalhador.
- 5.2. No mesmo sentido, o resultado da aplicação deverá atender aos padrões mínimos de qualidade exigidos nas normas técnicas. Necessário se faz, também, a exigência de comprovação técnica, revertido da apresentação de documentos como atestados de capacidade técnica, balanço patrimonial e certidão de falência e concordata, dos quais seja permita a identificação da empresa detentora da qualidade técnica.

## 6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 6.1. O estimado para o atendimento da contratação futura do presente estudo, foi decorrente do planejamento e levantamento reito pelo departamento de compras desta Secretaria visando a necessidade elencada.
- 6.2. A seguir, as memórias de cálculo que justifiquem as quantidades designadas para cada item da solução pretendida. Essas quantidades foram estimadas em função do levamentando da demanda, considerando, conforme o caso, o consumo anterior, para que se pudesse aferir o perfil de consumo, mas sim da provável utilização:

#	Item	UM	Quantidade
	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO	DIARIA	100,00
1	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,		
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		



Par

	APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL		//
2	Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE	DIARIA	100,00
	TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		
	FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX		1.200,00
	Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL	<sup>o</sup> UNIDADE	
3	.ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,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) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		
	REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE	UNIDADE	900,00
4	CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.		
	Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/		
	REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE		
5	Especificação: PESO MÍNIMO 900G,POR UNIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO :ARROZ(200G),FEIJAO (100G ),01	QUILOGRAMA	400,00
	(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) ./		
	REFEICAO PRATO FEITO		
	Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01	UNIDADE	1.000,00
6	(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) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		

- 6.2.1. A quantidade e os itens objeto desta demanda foram estimados considerando a real necessidade, podendo ser alteradas a depender de eventual e posterior deliberação superior.
- 6.2.2. A indicação do quantitativo é de estimativa, não constituindo em obrigação a contratação de todo o total.

### 6.3. Da destinação dos produtos

- 6.3.1. Os produtos objetos do presente estudo, serão destinado ao interesse público, visando a concreta e definitiva execução das etapas do planejamento que envolvem ou envolveram a labuta administrativa durante os estudos.
- 6.3.2. Concomitante ao processo de entrega dos produtos, deverão ser adotados procedimentos de atestação e reconhecimento quanto a estes e outros atos, a fim de que se evidencie o correto cumprimento das etapas de entrega, bem como com a inclusão, conforme o caso, de relatórios fotográficos.

## 7- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

(Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

7.1. Não há em andamento contratações no mesmo sentido.

### 8- DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21)

- 8.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 8.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, depois de consolidada a demanda após o prazo de Intenção de Registro de Preços, com os órgãos que anuerem, deverá ser levado em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de preços;
- () Contratações similares feitas pela Administração nos últimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;





- (X) Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO:
- ( ) Notas fiscais (período não superior a 1 ano, Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 8.3. Reiteramos que o valor estimado deverá guardar proporção com o orçamento e planejamento público para cada órgão que desejar participar, e ainda está dentro do que o mercado atualmente pratica.

#### 9- LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 9.1. Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:
- a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

  9.2. Para o presente caso, não se pôde utilizar de outra alternativa a não ser a única presente no mercado, qual seja, a contratação de empresa para sua respectiva execução, já que não possuimos em vigência, contratos, nem ARP para o comprometimento necessário da despesa.
- 9.3. A melhor relação custo X benefício neste caso é, sem dúvida, a realização de processo licitatório por meio da modalidade pregão, na forma eletrônica, reunindo as demais intenções de registro de outros órgãos, para proporcionar concorrência e ampla competitividade, tanto quanto ao preço, quanto ao produto propriamente dito.

## 10- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

10.1. Considerando não haver solução no mercado distinta da contratação de do objeto em tela, e ainda, tendo em vista que a administração não dispõe de estrutura própria, nem de ambiente para realização de tais demandas, a única solução como um todo que cabe ao caso, é a deliberação pela contratação de empresa do ramo, que atue com expertise a ser comprovada nos autos, que atenda com condições de entrega e execução em prazo razoável.

## 11- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

(Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

11.1. A presente demanda será realizada de forma parcelada, contínua e com previsão do seu pagamento de acordo com a realização de cada etapa. Isto porque, é a solução que melhor se enquadra no critério de julgamento, ou seja, adjudicação por item, é o que prevê a jurisprudência pacificada do TCU na sumula 247:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

- 11.2. Além disso, a disputa e, consequentemente, a adjudicação por item, na forma de parcelamento do objeto, proporciona um ambiente de maior competitividade e economia em escala, já que é possível buscar no mercado diferentes e em potencial concorrentes para o oferecimento de propostas para o objeto.
- 11.3. Ademais, a contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, considerando que a necessidade consiste em adquirir de forma parcelada os itens no decorrer do ano e conforme necessidade, respeitando o quantitativo a definir no Termo de Referência consolidado.

## 12- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

12.1. A contratação irá trazer padronização nas demandas que são oferecidas na execução orçamentária, de forma a melhor





compor a estrutura administrativa da gestão do município de São João do Araguaia - PA.

12.2. Para todos os itens, que são classificados como produtos, a expectativa é de obtenção de resultados aprimorados e de qualidade, já que as descrições relatadas nos estudos, trás a cabo a necessidade de recomposição e/ou reabastecimento do consumo interno das unidades envolvidas na demanda.

### 13- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

(Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

13.1. Não haverá necessidade de realização de procedimentos prévios ao contrato e/ou instrumentos substitutivos.

### 14- IMPACTOS AMBIENTAIS

(Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

· Não se aplica.

## 15. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 15.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pela Secretária Municipal demandante, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.
- 15.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 15.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 15.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 15.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 15.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

### 16. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

- 16.1. Embora tratar-se de despesas cujo processamento será por meio do registro de preços, caso seja concretizado qualquer que seja o processo de execução orçamentária, o objeto será demandado em dotação específica, a qual deverá constar no bojo do processo de contratação.
- 16.2. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

## 17. PRAZO DE ENTREGA

17.1. O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

### 18. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DO LOCAL DE ENTREGA

18.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) XXXXXXXXX, Portaria nº XXXXXXX, devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.





18.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

### 19. LOCAL DE ENTREGA

- 19.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 19.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 19.2. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

## 20- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 20.1. O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto nas regulamentações subsidiárias, bem como nos demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade.
- 20.2. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de contratação.

DIAS CABRAL:89663870206 por SUANE KEILA CARNEIRO São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024. DIAS CABRAL:89663870206

### SUANE KEILA CARNEIRO DIAS CABRAL

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/f5266ec6-ec49-11ee-8a50-ef55dd571873





## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA Nº 0320000009

(Inteligência do Art. 12, inciso VII e Art. 72, inciso I, ambos da Lei 14.133/2021)

### 1. DEMANDANTE:

Órgão Demandante: FUNDO MUNICIPAL DA EDUCACAO

Responsável: SANDRA MARIA SANTANA CARGO: SECRETARIA DE EDUCACAO

## 2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO, A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO, TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DE ACOMODACOES DE PROFISSIONAIS DE EDUCACAO, CURSOS DE FORMACAO E CAPACITACAO, ENTRE OUTROS, QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM A NECESSITAR DO SERVICO.

2.2. Em virtude da obrigatoriedade dos agentes públicos a subordinação de fazer somente aquilo que a Lei nos autoriza a fazer e, considerando que a legislação Constitucional, bem como às normas infra-constitucionais que regem a matéria das compras públicas, regulamentam que toda contratação deve ser precedido por procedimento de licitação, justifica-se submeter a autorização para abertura e instrução de procedimento que viabilize a REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE SÃO JOÃO DO ARAGUAIA., conforme itens que serão descritos no decorrer desta formalização de demanda.

## 3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

3.1. As quantidades constantes desta DFD foram estimativas de acordo com a real necessidade do órgão e estão descrita conforme segue:

#	Item	UM	Quantidade
1	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO		
	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA	DIARIA	100,00
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		
	APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL		
2	Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE	DIARIA	100,00
	TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		
2	FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX		1.500,00
	Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE ,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEI		
	ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS ,CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAC	IDIDADE	
3	(100G ),01 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA	UNIDADE	
	(100G), DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E	2	
	REFOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		
	REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE	,	
4	CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.	UNIDADE	1.000,00
	Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/		
	REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE		
	Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A		2,00
	LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE	3	
	BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS	,	
	LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA		
5	CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DI	UNIDADE	
	CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E		
	PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES		
	VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM		
	CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO		
	DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NO		
	SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO	)	
	ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO#/		
6	REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE	QUILOGRAMA	400,00

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)./

### REFEICAO PRATO FEITO

Especificação: PESO MINIMO 700G,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) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./

UNIDADE

1.000,00

3.2. O levantamento se deu em razão da real necessidade para a continuidade dos serviços públicos a serem prestados aos nossos munícipes.

### 4. DA ESTIMATIVA DO PREÇO

- 4.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 4.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, levou-se em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de preços;
- ( ) Contratações similares feitas pela Administração nos ultimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;
- () Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO;
- () Notas fiscais (período não superior a 1 ano) (Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 4.3. Reiteramos que o valor estimado encontra-se dentro do que o mercado atualmente pratica.

### 4. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

### 5. PRAZO DE ENTREGA:

5.1 O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

## 6. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 6.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

## 7. DO LOCAL, DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA/EXECUÇÃO

- 7.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 7.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 7.1.1. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

### 8. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

8.1. O presente procedimento foi elaborado em harmonia com o disposto na Lei 14.133/2021, em especial ao que consta na(o).

### 9. DA FORMA DE PAGAMENTO

9.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pelo(a) SANDRA MARIA





SANTANA, SECRETARIA DE EDUCACAO, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos

- 9.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 9.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 9.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 9.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 9.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

## 10. DA (JUSTIFICATIVA) DISPENSA DE ETP E TR

10.1. Para os casos da contratação, que tem objeto específico, e trata-se de dispensa em função do valor, requisito para enquadramento do art. 95, § 2º da Lei 14.133/2021, a exigência do ETP é imprópria, por ser demanda de pequena monta que não necessita de estudo minucioso da solução desejada, bem como enquadra-se, e aplica-se por analogia, face a inexistência de regulamento no município de São João do Araguaia - PA, a previsão do art. 14 da IN SEGES nº 58/2022, senão vejamos:

## "Exceções à elaboração do ETP

Art. 14. A elaboração do ETP:

I - é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021;"

10.1. Sendo assim, tanto quando se tratar de despesa classificada como de pequena compra, entrega imediata e pronto pagamento, bem como as hipóteses de dispensa em razão do valor, previstas no Art. 75, incisos I e II da Lei 14.133/2021 e, considerando ainda, ser de natureza excepcional, que não demanda demasiado estudo de necessidade, ou alta complexidade da contratação, tanto a natureza do objeto quanto o valor estimado justifica-se a dispensa do Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

## 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Informações adicionais quanto ao que se pretende contratar, poderá ser tratado via tramitação eletrônica, em evento próprio, no bojo do protocolo eletrônico.

SANDRA MARIA
SANTANA:02444160282
Assinado de forma digital por SANDRA MARIA
SANTANA:02444160282

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

## SANDRA MARIA SANTANA

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/6727a3e6-ec4a-11ee-8a50-ef55dd571873





## PREFEITURA MUNICIPAL DE São João do Araguaia - PA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO CENTRAL DE AQUISIÇÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Art. 6°, inciso XX da Lei 14.133/2021)

## 1- DA DEFINIÇÃO

- 1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade a seguir especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.
- 1.2. O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), enquanto elemento essencial ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na elaboração do competente Termo de Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição.
- 1.3. Vê-se, assim, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem assim avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição.
- 1.4. O papel do ETP, não obstante previsão legal, tem respaldo na doutrina administrativista brasileira, conforme diz a Professora Tatiana Camarão:

"Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dúvidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas." (CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico Preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: https://www.novaleilicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudo-obrigatoriedade-e-a-previsao-no-pl-1292-95/.

- 1.5. O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.
- 1.6. Não por outro motivo, aliás, disciplina o § 1º do artigo 18 da Lei n. 1.4133/2021 quanto à própria função do ETP, que descreve, de forma exemplificativa, os elementos necessários que deverão compor o respectivo ETP.
- 1.7. Neste termo, avaliamos os pontos necessários e coerentes para a contratação em apreço.

### 2- DO OBJETO

2.1. Trata-se de demanda comprometida com a realização de processo de contratação, para selecionar a proposta mais vantajosa, com o fito de realizar o REGISTRO DE PRECO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEICOES E HOSPEDAGEM, VISANDO O ATENDIMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE SAO JOÃO DO ARAGUAIA.

## 3- DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

3.1. A identificação do problema a ser solucionado é a principal razão de ter a necessidade evidenciada em um processo de aquisição por meio das ferramentas disponíveis pelo setor público.





- 3.2. Não por acaso, o presente processo evidencia de forma detalhada todas as condicionantes que levaram a realização do estudo técnico preliminar, contemporizado desde a concepção da despesa, até a execução do objeto, posto que é evidente a necessidade de contratação.
- 3.3. A CONTRATACAO DE SERVICOS DE HOTELARIA E ALIMENTACAO, A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO, TEM POR OBJETIVO ATENDER AS NECESSIDADES DE ACOMODACOES DE PROFISSIONAIS DE EDUCACAO, CURSOS DE FORMACAO E CAPACITACAO, ENTRE OUTROS, QUE O REFERIDO SERVICO SE FAZ NECESSARIO DEVIDO AO MUNICIPIO NAO TER ESPACO ADEQUADO QUE POSSA HOSPEDAR TAIS PESSOAS QUE VENHAM A NECESSITAR DO SERVICO.

## 4- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração - inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 4.1. A contratação em apreço tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado por esta Secretaria, ressalta-se ainda que esta aquisição não apresenta conflitos com o Plano Orçamentário Anual.
- 4.2. Sabe-se que, com o advento da nova norma que instituiu as contratações públicas, a de se demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão.
- 4.3. Pois bem, caso a Administração possua o Plano de Contratações Anual (PCA), deverá ser informada aqui a previsão da futura contratação no respectivo PCA e o devido alinhamento com o planejamento realizado, o que neste é importante salientar não haver ainda a implantação do respectivo plano, visto que ainda não foi concluída a regulamentação.
- 4.4. Insta ressaltar, no entanto, que as retomadas do planejamento estão sendo realizadas pelas equipes de apoio e tão logo seja realizada a inclusão, ainda na execução das despesas objeto deste ETP, haverá o alinhamento das ações junto ao PCA.

### 5- REOUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 5.1. A empresa ganhadora do certame deve está apta para executar o objeto da contratação, comtemplado com a apresentação de certidões de regularidades fiscais, habilitação jurídica, demais requisitos relacionados as legislações vigentes para procedimentos licitatórios no âmbito da Administração Pública, bem com as normas de proteção à saúde do trabalhador.
- 5.2. No mesmo sentido, o resultado da aplicação deverá atender aos padrões mínimos de qualidade exigidos nas normas técnicas. Necessário se faz, também, a exigência de comprovação técnica, revertido da apresentação de documentos como atestados de capacidade técnica, balanço patrimonial e certidão de falência e concordata, dos quais seja permita a identificação da empresa detentora da qualidade técnica.

### 6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 6.1. O estimado para o atendimento da contratação futura do presente estudo, foi decorrente do planejamento e levantamento feito pelo departamento de compras desta Secretaria visando a necessidade elencada.
- 6.2. A seguir, as memórias de cálculo que justifiquem as quantidades designadas para cada item da solução pretendida. Essas quantidades foram estimadas em função do levamentando da demanda, considerando, conforme o caso, o consumo anterior, para que se pudesse aferir o perfil de consumo, mas sim da provável utilização:

#	Item	UM	Quantidade
	APARTAMENTO DUPLO COM BANHEIRO INTERNO	DIARIA	100,00
1	Especificação: CAMA DE CASAL E UMA SOLTEIRO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA,		
	SERVICO DE TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		





Especificação BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE DIARIA 100,00 TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # 1/10 TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # 1/20 TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # 1/20 TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # 1/20 TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # 1/20 TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # 1/20 TROCA DE CAMA DE CAMA STERMICAS, CONTENDO NO MINIMO-ARROZ(200G), FEURA OLOGO, DE CARROS DE CARROS A COMPONTA TIPO DE CARROS POR CARROS DE CARROS A COMPONTA TO TROCA DE CARROS A COMPONTA TO TROCA DE CARROS A COMPONTA DE CARROS A COMPONTA DE CARROS A CARROS REGIONA DE CARROS A COMPONTA DE CARROS A COMPONTA DE CARROS A CARROS DE CARROS A COMPONTA DE CARROS A CARROS DE CARROS A CARROS DE COMPONTA DE CARROS DE CARROS A CARROS DE COMPONTA DE CARROS DE CAR		APARTAMENTO INDIVIDUAL COM CAMA DE CASAL		
FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX  Especificação PESO MINIMO 700G POR UNID ADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL  ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS, CONTENDO NO MINIMO ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 011 (LM) TIPO DE CARNELI 70G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE, 0) (LM) TIPO DE MASSA (100G), 011 (LM) TIPO DE CARNELI 70G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE, 0) (LM) TIPO DE MASSA (100G), DE VERDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./  REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE CARNE, FRANGO OU PEIXE, DOU MARABAY  CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  ESPECIFICAÇÃO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA EM CHARLES (E	2	Especificação: BANHEIRO INTERNO, AR CONDICIONADO, TV, SERVICO DIARIO DE LIMPEZA, SERVICO DE	DIARIA	100,00
ESPECÍFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL  ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS, CONTENDO NO MINIMO: ARROZ/200G),FEIJAO (100G), DI UNIDADE MANSA (100G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ), 01 (UM/TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FARDRA (50G), E REFOGADO EOU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./  REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  ESPECÍFICAÇÃO: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA  REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE ESPECÍFICAÇÃO: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA  REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE ESPECÍFICAÇÃO: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA  LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTERASTO DE BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEBIOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA CHAPA, FILE A PRABMEGIANA, PILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGNOFOE DE  CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESSCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO.  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECÍFICAÇÃO: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01  7 (UM TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO  UNIDADE  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,00  1.000,0		TROCA DE ROUPAS DE CAMA, COM CAFE DA MANHA INCLUSO # /		
3 ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G ), DOI (UNI) TIPO DE CARNE(170G), (BOVIND, FRANGO OU PETRE ), DI (UNI)TIPO DE MASSA (100G) DE VENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO EOU SALADAS (80G) A COMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./  REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  UNIDADE 1.000,00 Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/  REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  ESPECIFICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE CARNES, PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE CARNES, PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE PENVE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES; (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS), SOBREMESA; FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMIPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO.  DEVERA VIR ACOMIPONIADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) DU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /.  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECÍFICAÇÃO: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO "ARROZ(200G), FEIJAO (100G), DOI UNIDADE (100G), D		FORNECIMENTO DE REFEICAO PRONTA TIPO MARMITEX		
3 ALUMINIZADA E TRANSPORTADA EM CAIXAS TERMICAS, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G ), DOI (UNI) TIPO DE CARNE(170G), (BOVIND, FRANGO OU PETRE ), DI (UNI)TIPO DE MASSA (100G) DE VENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO EOU SALADAS (80G) A COMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./  REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  UNIDADE 1.000,00 Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/  REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  ESPECIFICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE CARNES, PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE CARNES, PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE PENVE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES; (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS), SOBREMESA; FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMIPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO.  DEVERA VIR ACOMIPONIADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) DU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /.  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECÍFICAÇÃO: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO "ARROZ(200G), FEIJAO (100G), DOI UNIDADE (100G), D		Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DESCARTAVEL		
(1006) DE (UM) TIPO DE CARNEL [79G), (BOVINO, FRANGO OU PEINE ), 01 (UM) TIPO DE MASSA (1006) DE VENDO HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./  REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  ESPECÍFICAGO EXECUTIVA A LA CARTE  ESPECÍFICAGO EXECUTIVA A LA CARTE ESPECÍFICAGO EXECUTIVA A LA CARTE ESPECÍFICAGO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE BERNIJELA, COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO POLHAS, LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE CARNE VERMIELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEINE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES HUTTAS EN CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS: "VACIONAM NA CENTRA COMPANHADA DE 1 REFRIGERANTE EM LATA (350 ML)." **SERVIDO NO ESTABELLECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECÍFICAÇÃO 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  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO EOU SALADAS  UNIDADE  1.000,00	3		O UNIDADE	1.500,00
REFOGADO EQUI SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./  REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE  CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO. UNIDADE 1.000,00  Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/  REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A  LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE  BERINDELA; COM PRATO PRINCIPAL. COM UN OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS,  LEGUMES. RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA  CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE  CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEINE A MILANESA, PEINE GRELHADO E  PEINE AO MOLHO EN DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES  VARIADAS, MASSAS. CALDOS. CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  CALDA, COMPOTAS, DOCES EN CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO.*  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML), 0U SUCO NATURAL DE 500ML NOS  SABORES DE ABACANI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUJA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO  ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO #/  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO "ARROZ/200G), FEIJAO (100G), DI  (UM TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ),01 (UM), TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO  UNIDADE  1.000,00  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO "ARROZ/200G), FEUJO (100G), DI  (UM TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ),01 (UM), TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO  UNIDADE  1.000,00	5			
REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/  REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  ESPECIFICAO EXECUTIVA A LA CARTE  ESPECIFICAÇÃO: PESSOA, CARDAPIO COM ENTRADA DE FRENCE, ESTRODA ES DU ANTEPASTO DE  BERNIVELA, COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO E OLARAS, PEIXE GRELHADO E  CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE  CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESS, PEIXE GRELHADO E  PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES  VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS), SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). **ACOMPANHAMENTO:  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML), OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML), **SERVIDO NO  ESTABELECIMIENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECIFICAÇÃO: DESO MINIMO 9006, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(2006), FEIJAO (1006), 001  (UM) TIPO DE CARNE(1706), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ), 01 (UM) TIPO DE MASSA (1006), DEVENDO  (UM) TIPO DE CARNE(1706), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ), 01 (UM) TIPO DE MASSA (1006), DEVENDO  (UM) TIPO DE CARNE(1706), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ), 01 (UM) TIPO DE MASSA (1006), DEVENDO  (UM) TIPO DE CARNE(1706), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ), 01 (UM) TIPO D		(100G), DEVENDO HAVER VARIAÇÃO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E		
CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/  REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  ESPECIFICAO EXECUTIVA A LA CARTE  LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE  BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEJIOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA  CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME: ESTROGOROFE DE  CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E  PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOSE: (VEGETAIS EM PREPARACOES  VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO  ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO "ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO "ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01  TORTON TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ), 01 (UM)TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		REFOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		
CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.  Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/  REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  ESPECIFICAO EXECUTIVA A LA CARTE  LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE  BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEJIOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA  CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME: ESTROGOROFE DE  CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E  PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOSE: (VEGETAIS EM PREPARACOES  VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO  ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO "ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO "ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01  TORTON TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ), 01 (UM)TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		REFEICAO A LA CARTE (ESTIMADO PARA 02 PESSOAS) COMPOSTA DE		
Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/ REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE  ESpecificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES. RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEJIOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA CHAPA, FILLE A PARNEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE  CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). **ACOMPANHAMENTO: DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  ESPECÍFICAÇÃO: 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 QUILOGRAMA 400,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G) /  REFEICAO PESO MINIMO 700G, 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 UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS	4	CARNE, FRANGO OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTO.	UNIDADE	1.000.00
Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE BERINJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEJIOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA CHAPA, FILE A PARNEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO: DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # //  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G,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  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  UNIDADE  1.000,00		Especificação: SERVIDO NA SEDE E OU MARABA/		1.000,00
LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE BERNIJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEUOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES; PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS), SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO: DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANIA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  Especificação: PESO MINIMO 9006, 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  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECÍFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, 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  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE		
LA CARTE COTADA POR PESSOA. CARDAPIO COM ENTRADA DE FRIOS, PATES OU ANTEPASTO DE BERNIJELA; COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES, RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEUOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES; PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS), SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO: DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANIA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  Especificação: PESO MINIMO 9006, 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  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECÍFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, 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  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		Especificação: REFEICAO EXECUTIVA A LA CARTE (ESTIMADO PARA 50 PESSOAS) REFEICAO EXECUTIVA A		
BERINJELA, COM PRATO PRINCIPAL, COM UM OU DOIS TIPOS DE ARROZ, SALADAS CONTENDO FOLHAS, LEGUMES. RAIZES E TUBERCULOS, FRIOS E QUEIJOS, ENTRE OUTROS: TIPOS DE CARNES: PICANHA NA CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS) SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO: DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE ESPECÍFICAÇÃO: PESO MÍNIMO 900G POR UNIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO :ARROZ(200G),FEIJAO (100G),01  (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO QUILOGRAMA 400,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G) /  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECÍFICAÇÃO: PESO MÍNIMO 700G,POR UNIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO :ARROZ(200G),FEIJAO (100G),01  (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS				
CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE  CARNE VERMELHA OU FRANGO, FILE DE PESCADA, FILE DE PEIXE A MILANESA, PEIXE GRELHADO E  PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES  VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO  ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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) /  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, 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  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS				
2,00 PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOES: (VEGETAIS EM PREPARACOES VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO: DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML), OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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  QUILOGRAMA  400,00  **REFEICAO PRATO FEITO**  REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,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  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO  UNIDADE  1.000,00				
PEIXE AO MOLHO EM DIVERSOS PREPAROS. OPCOES DE GUARNICOSES: (VEGETAIS EM PREPARACOES  VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM  CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO  ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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  UNIDADE  **REFEICAO PRATO FEITO**  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO: ARROZ(200G),FEIJAO (100G),01  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO: ARROZ(200G),FEIJAO (100G),01  7 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  1.000,00		CHAPA, FILE A PARMEGIANA, FILE AO MOLHO MADEIRA, FRANGO AO CREME, ESTROGONOFE DE		
VARIADAS, MASSAS, CALDOS, CREMES E MOLHOS). SOBREMESA: FRUTAS OU DOCES (FRUTAS EM CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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  (80G). /  REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01  7 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE), 01 (UM) TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO  UNIDADE  1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G). /  ESPECÍFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01  TOURS TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE), 01 (UM) TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO  UNIDADE  1.000,00	5		UNIDADE	2,00
CALDA, COMPOTAS, DOCES EM CREME, PUDINS, TORTAS, ENTRE OUTROS). *ACOMPANHAMENTO:  DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS  SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO  ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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 QUILOGRAMA 400,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G)./  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECÍFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, 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 UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS				
DEVERA VIR ACOMPANHADA DE I REFRIGERANTE EM LATA (350 ML) OU SUCO NATURAL DE 500ML NOS SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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 QUILOGRAMA 400,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G) ./  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G, 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 UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS				
SABORES DE ABACAXI, LARANJA E MARACUJA E UMA AGUA MINERAL (500 ML). **SERVIDO NO ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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 QUILOGRAMA 400,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G)./  REFEICAO PRATO FEITO  ESPECIFICAÇÃO: PESO MINIMO 700G,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 UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS				
ESTABELECIMENTO DO FORNECEDOR OU DO ORGAO # /  REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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 QUILOGRAMA 400,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G)./  REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,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 UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS				
REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE  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 QUILOGRAMA 400,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G)./  REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,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 UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS				
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 QUILOGRAMA 400,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G)./  REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,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 UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS				
6 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO QUILOGRAMA 400,00 HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS (80G)./  REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G),FEIJAO (100G),01  7 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO,FRANGO OU PEIXE ),01 (UM)TIPO DE MASSA (100G),DEVENDO UNIDADE 1.000,00 HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		REFEICAO INDIVIDUAL TIPO SELF-SERVISSE - SEDE	1,-	
HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS  (80G) ./  REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,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		Especificação: PESO MINIMO 900G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01		
REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G,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 UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS	6		QUILOGRAMA	400,00
REFEICAO PRATO FEITO  Especificação: PESO MINIMO 700G, 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 UNIDADE 1.000,00  HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		
Especificação: PESO MINIMO 700G,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)./		
7 (UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE), 01 (UM) TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO UNIDADE 1.000,00 HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		REFEICAO PRATO FEITO		
HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		Especificação: PESO MINIMO 700G, POR UNIDADE, CONTENDO NO MINIMO :ARROZ(200G), FEIJAO (100G), 01		
	7	(UM) TIPO DE CARNE(170G), (BOVINO, FRANGO OU PEIXE ),01 (UM) TIPO DE MASSA (100G), DEVENDO		1.000,00
(80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		HAVER VARIACAO PERIODICA DO TIPO,UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS		
		(80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./		

- 6.2.1. A quantidade e os itens objeto desta demanda foram estimados considerando a real necessidade, podendo ser alteradas a depender de eventual e posterior deliberação superior.
- 6.2.2. A indicação do quantitativo é de estimativa, não constituindo em obrigação a contratação de todo o total.

## 6.3. Da destinação dos produtos

- 6.3.1. Os produtos objetos do presente estudo, serão destinado ao interesse público, visando a concreta e definitiva execução das etapas do planejamento que envolvem ou envolveram a labuta administrativa durante os estudos.
- 6.3.2. Concomitante ao processo de entrega dos produtos, deverão ser adotados procedimentos de atestação e reconhecimento quanto a estes e outros atos, a fim de que se evidencie o correto cumprimento das etapas de entrega, bem como com a inclusão, conforme o caso, de relatórios fotográficos.

## 7- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

(Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

7.1. Não há em andamento contratações no mesmo sentido.

## 8- DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de





cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21)

- 8.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 8.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, depois de consolidada a demanda após o prazo de Intenção de Registro de Preços, com os órgãos que anuerem, deverá ser levado em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de preços;
- () Contratações similares feitas pela Administração nos últimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;
- (X) Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO:
- ( ) Notas fiscais (período não superior a 1 ano, Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 8.3. Reiteramos que o valor estimado deverá guardar proporção com o orçamento e planejamento público para cada órgão que desejar participar, e ainda está dentro do que o mercado atualmente pratica.

#### 9- LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- 9.1. Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:
- a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.
- 9.2. Para o presente caso, não se pôde utilizar de outra alternativa a não ser a única presente no mercado, qual seja, a contratação de empresa para sua respectiva execução, já que não possuimos em vigência, contratos, nem ARP para o comprometimento necessário da despesa.
- 9.3. A melhor relação custo X benefício neste caso é, sem dúvida, a realização de processo licitatório por meio da modalidade pregão, na forma eletrônica, reunindo as demais intenções de registro de outros órgãos, para proporcionar concorrência e ampla competitividade, tanto quanto ao preço, quanto ao produto propriamente dito.

## 10- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

10.1. Considerando não haver solução no mercado distinta da contratação de do objeto em tela, e ainda, tendo em vista que a administração não dispõe de estrutura própria, nem de ambiente para realização de tais demandas, a única solução como um todo que cabe ao caso, é a deliberação pela contratação de empresa do ramo, que atue com expertise a ser comprovada nos autos, que atenda com condições de entrega e execução em prazo razoável.

## 11- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

(Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

11.1. A presente demanda será realizada de forma parcelada, contínua e com previsão do seu pagamento de acordo com a realização de cada etapa. Isto porque, é a solução que melhor se enquadra no critério de julgamento, ou seja, adjudicação por item, é o que prevê a jurisprudência pacificada do TCU na sumula 247:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de





habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

- 11.2. Além disso, a disputa e, consequentemente, a adjudicação por item, na forma de parcelamento do objeto, proporciona um ambiente de maior competitividade e economia em escala, já que é possível buscar no mercado diferentes e em potencial concorrentes para o oferecimento de propostas para o objeto.
- 11.3. Ademais, a contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, considerando que a necessidade consiste em adquirir de forma parcelada os itens no decorrer do ano e conforme necessidade, respeitando o quantitativo a definir no Termo de Referência consolidado.

## 12- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 12.1. A contratação irá trazer padronização nas demandas que são oferecidas na execução orçamentária, de forma a melhor compor a estrutura administrativa da gestão do município de São João do Araguaia PA.
- 12.2. Para todos os itens, que são classificados como produtos, a expectativa é de obtenção de resultados aprimorados e de qualidade, já que as descrições relatadas nos estudos, trás a cabo a necessidade de recomposição e/ou reabastecimento do consumo interno das unidades envolvidas na demanda.

## 13- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

(Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

13.1. Não haverá necessidade de realização de procedimentos prévios ao contrato e/ou instrumentos substitutivos.

### 14- IMPACTOS AMBIENTAIS

(Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

· Não se aplica.

#### 15. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 15.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pela Secretária Municipal demandante, e não estão livres da incidência dos tributos legalmente estabelecidos.
- 15.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 15.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 15.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 15.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 15.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

### 16. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

16.1. Embora tratar-se de despesas cujo processamento será por meio do registro de preços, caso seja concretizado qualquer que seja o processo de execução orçamentária, o objeto será demandado em dotação específica, a qual deverá constar no bojo do processo de contratação.





16.2. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

### 17. PRAZO DE ENTREGA

17.1. O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

## 18. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DO LOCAL DE ENTREGA

- 18.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) XXXXXXXXX, Portaria nº XXXXXXX, devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 18.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

### 19. LOCAL DE ENTREGA

- 19.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 19.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 19.2. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

## 20- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

- 20.1. O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto nas regulamentações subsidiárias, bem como nos demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade.
- 20.2. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de contratação.

SANDRA MARIA SANTANA:02444160282 SANTANA:02444160282

Assinado de forma digital por SANDRA MARIA

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

SANDRA MARIA SANTANA

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/7684a3de-ec4a-11ee-8a50-ef55dd571873





(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)./

#### REFEICAO PRATO FEITO

Especificação: PESO MINIMO 700G, 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 VARIAÇÃO PERIODICA DO TIPO, UMA GUARNICAO DE FAROFA (50G) E REFOGADO E/OU SALADAS (80G) ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTAVEIS E HIGIENIZADOS./

UNIDADE

1.200,00

3.2. O levantamento se deu em razão da real necessidade para a continuidade dos serviços públicos a serem prestados aos nossos munícipes.

## 4. DA ESTIMATIVA DO PREÇO

- 4.1. Segundo a norma geral de licitações, bem como o que consta regulamentado no âmbito desta municipalidade, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
- 4.2. Para aferição do valor estimado para esta demanda, levou-se em consideração o(s) seguinte(s) critério(s):
- (X) Painel de Banco de preços;
- () Contratações similares feitas pela Administração nos ultimos 12 meses;
- () pesquisa publicada em mídia especializada;
- () Pesquisa de preço com 3 fornecedores do ramo;
- () SINAP/SICRO;
- () Notas fiscais (período não superior a 1 ano) (Art. 23, § 4º da Lei 14.133/2021)
- 4.3. Reiteramos que o valor estimado encontra-se dentro do que o mercado atualmente pratica.

## 4. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. A classificação orçamentária da despesa deverá atender aos créditos constantes do orçamento municipal aprovado para o presente exercício e guardar compatibilidade com as peças de planejamento, a qual deverá ser informada quando da execução da despesa, atendo aos princípios que norteiam a Contabilidade Aplicada ao Setor Público.

### 5. PRAZO DE ENTREGA:

5.1 O prazo de execução do objeto será de 3 (três) dias após o envio da nota de empenho e autorização de entrega, e em conformidade aos dispositivos nas regras contidas na lei 14.133/2021.

## 6. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVICOS

- 6.1. Fica designado(a) o(a) servidor(a) devidamente designado para tal, o qual ficará como responsável pela fiscalização da execução da respectiva contratação.
- 6.2. O fiscal da despesa será o responsável por acompanhar e atestar as notas objeto da execução.

## 7. DO LOCAL, DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA/EXECUÇÃO

- 7.1. A execução do objeto deverá ocorrer em dias úteis, no horário de 8h às 17h no local indicado na Ordem de Compra ou em outro documento equivalente.
- 7.1.1. Por circunstâncias diversas, de interesse público, poderá ser necessário a execução em dia não útil, devidamente justificado no corpo da Ordem de Compra, ou outro documento equivalente.
- 7.1.1. Mais informações poderá ser obtida no e-mail e contato indicado.

## 8. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

8.1. O presente procedimento foi elaborado em harmonia com o disposto na Lei 14.133/2021, em especial ao que consta na(o).

#### 9. DA FORMA DE PAGAMENTO

9.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor total em até 30 (trinta) dias após a apresentação de nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal designado pelo(a) CLAUDEMI





PEREIRA PINTO, SECRETARIO DE MEIO AMBIENTE, e não estão livres da incidência dos tributos legalicados.

Jegalmente

- 9.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ/CPF sob o qual será emitida a Nota Fiscal.
- 9.3. A contratada deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.
- 9.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Contratante, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.
- 9.5. É condição para o pagamento a apresentação de prova de regularidade de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Débitos Estaduais; Débito Municipal; Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 9.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

# 10. DA (JUSTIFICATIVA) DISPENSA DE ETP E TR

10.1. Para os casos da contratação, que tem objeto específico, e trata-se de dispensa em função do valor, requisito para enquadramento do art. 95, § 2º da Lei 14.133/2021, a exigência do ETP é imprópria, por ser demanda de pequena monta que não necessita de estudo minucioso da solução desejada, bem como enquadra-se, e aplica-se por analogia, face a inexistência de regulamento no município de São João do Araguaia - PA, a previsão do art. 14 da IN SEGES nº 58/2022, senão vejamos:

# "Exceções à elaboração do ETP

Art. 14. A elaboração do ETP:

1 - é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021;"

10.1. Sendo assim, tanto quando se tratar de despesa classificada como de pequena compra, entrega imediata e pronto pagamento, bem como as hipóteses de dispensa em razão do valor, previstas no Art. 75, incisos I e II da Lei 14.133/2021 e, considerando ainda, ser de natureza excepcional, que não demanda demasiado estudo de necessidade, ou alta complexidade da contratação, tanto a natureza do objeto quanto o valor estimado justifica-se a dispensa do Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

# 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Informações adicionais quanto ao que se pretende contratar, poderá ser tratado via tramitação eletrônica, em evento próprio, no bojo do protocolo eletrônico.

CLAUDEMI PEREIRA Assinado de forma digital por CLAUDEMI PEREIRA PINTO:24812137268

São João do Araguaia - PA, Quarta, 20 de março de 2024.

## **CLAUDEMI PEREIRA PINTO**

Responsável



A autenticidade desse documento pode ser verificada através do QRcode ao lado ou pelo endereço https://kitpublico.com.br/validar/documento/dpl/fc3b151d-4ffb-11eb-8f05-8f48b8c6b63f/08bc3560-ec42-11ee-8a50-ef55dd571873