



Prefeitura Municipal de Marabá
Secretaria Municipal De Assistência Social Proteção e Assuntos Comunitários
Licitação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 050505172.000026/2025-21

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. OBJETO

1.1.1. Sistema de Registro de Preços para a eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, incluindo lanches, coquetéis, coffee break, serviços de buffet e marmitex, com intuito de atender às demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC em seus eventos.

1.2. FINALIDADE:

1.2.1. A Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários, bem como os equipamentos a ela vinculados — incluindo os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS), Conselhos Tutelares, Conselhos de Direitos, Serviço de Acolhimento Familiar, Acolhimento Provisório para Pessoas em Situação de Rua, Acolhimento de Pessoas Idosas e Acolhimento de Crianças e Adolescentes — desenvolvem de forma contínua projetos, programas e ações voltadas à promoção dos direitos sociais, proteção de populações em situação de vulnerabilidade e fortalecimento comunitário.

1.2.2. Tais ações são frequentemente acompanhadas de atividades socioeducativas, oficinas, encontros formativos, reuniões intersetoriais, seminários, capacitações, eventos alusivos a datas comemorativas e campanhas de mobilização social, os quais demandam, com regularidade, o fornecimento de lanches, coffee breaks, coquetéis e refeições. Esses serviços são fundamentais para garantir a acolhida adequada dos participantes, a permanência nas atividades, a promoção da integração e o fortalecimento dos vínculos entre usuários, técnicos e parceiros institucionais.

1.2.3. Considerando a diversidade de públicos atendidos e a rotina intensa dos serviços, a contratação de empresa especializada torna-se imprescindível para assegurar o fornecimento com qualidade, higiene, variedade nutricional e pontualidade. Ademais, tal contratação permite maior eficiência administrativa, ao evitar o deslocamento de servidores para aquisição e preparo dos alimentos, garantindo foco exclusivo na execução das políticas públicas e na qualidade do atendimento prestado.

1.2.4. Assim, a contratação de empresa do ramo alimentício, devidamente regularizada, justifica-se como medida estratégica para apoio logístico às atividades da Secretaria e seus equipamentos, garantindo condições adequadas para a realização das ações e cumprimento dos objetivos institucionais da Política de Assistência Social no município.

1.3. **NATUREZA DO OBJETO:** comum

1.4. **NATUREZA DA CONTRATAÇÃO:** não contínuo.

Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços:

quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência

quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser

demandado pela Administração Pública e.

() quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa

O sistema de registro de preços tem por finalidade exatamente promover o registro de preços de muitos itens, uma vez que é da própria essência do sistema permitir aquisições a medida que forem surgindo as necessidades da Administração.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) propicia à Administração Pública flexibilidade para contratações, economia financeira e elimina os fracionamentos de despesas, sendo vantajoso, também, na otimização dos processos licitatórios, reduzindo os custos operacionais para a contratação de bens e serviços pela Administração.

Através da utilização do Sistema de Registro de Preços é gerada uma Ata de Registro de Preços ao final do processo licitatório, válida, conforme preceitua o art. 84, da Lei Federal N.º 14.133/2021, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, destacando que ao longo desse período o órgão/entidade gerenciadora e eventuais participantes poderão realizar aquisições.

Considera-se, ainda, o fato de que o referido Sistema possibilita um controle mais efetivo quanto à distribuição dos itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao consumo sustentável/consciente.

2. ÁREA REQUISITANTE

Setor Gestão Financeira do SUAS

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Ter como atividade principal o fornecimento de gêneros alimentícios, refeições prontas (lanches, coquetel, coffee break, serviços de buffet e marmitex) e que atenda às necessidades acima descritas.

Possuir histórico de atuação no ramo de fornecimento de alimentação e refeições prontas, comprovando a experiência nas atividades através de documentos, atestados de capacidade técnica em nome da licitante e demais documentos e certidões.

Possuir profissional técnico de nível superior (Nutricionista), devidamente regularizado junto aos conselhos de classe, responsável pela confecção, balanceamento e adequação do cardápio dentro das exigências previstas para saneamento das necessidades de cumprimento dos cardápios.

Comprovação da regularidade da empresa licitante junto ao órgão competente de fiscalização de Vigilância Sanitária, mediante apresentação de Alvará/Licença de Vigilância Sanitária

Possuir sede no Município de Marabá, possibilitando visitas e consequentes fiscalizações, tanto dos órgãos competentes como dos responsáveis pelo contrato, quando necessário, as instalações da empresa, sua cozinha e demais repartições que estejam envolvidas no processo de manipulação dos alimentos e confecção das refeições prontas tipo (lanches, coquetel, coffee break, serviços de buffet e marmitex).

A empresa terá 20 (Vinte) úteis dias para instalação da Sede no Município de Marabá, a contar da convocação para assinatura do contrato.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para subsidiar a estimativa de preços no processo de eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (lanches, coquetéis, coffee break, serviços de buffet e marmitex), com vistas ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários – SEASPAC, foi realizado levantamento de mercado com base em diversas fontes de consulta.

Foram utilizados os seguintes instrumentos:

- 1. Painel de Preços do Governo Federal** – Consulta realizada para verificar os preços praticados em contratações similares por outros entes da Administração Pública, permitindo análise

comparativa e alinhamento com os valores registrados em nível nacional.

2. **Banco de Preços em Saúde e outros sistemas de registros oficiais** – Utilizados para consulta de itens com especificações semelhantes, a fim de aferir valores atualizados praticados no mercado institucional.
3. **Cotações com fornecedores locais** – Foram solicitadas cotações a empresas do ramo estabelecidas no município e região, com o objetivo de obter parâmetros reais e atuais de preços praticados no comércio local.
4. **Histórico de contratações anteriores** – Considerou-se o valor global executado no exercício de 2024, que totalizou R\$ 853.625,05, como referência para aferição da evolução da demanda e da precificação para o exercício de 2025.

Após a coleta dos dados, **foi utilizada a média aritmética dos valores obtidos** nas diferentes fontes consultadas como critério para a composição dos preços estimados. Tal metodologia busca refletir, de forma equilibrada, a realidade do mercado, proporcionando uma estimativa justa e compatível com os princípios da economicidade, eficiência e razoabilidade exigidos na Administração Pública.

O valor global estimado para o exercício de 2025 é de **R\$ 4.633.242,50** (Quatro Milhões, Seiscentos e Trinta e Três Mil e Duzentos e Quarenta e Dois Reais e Cinquenta Centavos), sendo este ainda uma previsão preliminar que não passou pela fase de licitação, mas que visa garantir a reserva orçamentária necessária ao atendimento integral das demandas previstas pela SEASPAC.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Diante dos requisitos listados e considerando o levantamento de mercado realizado através da consulta no mercado local e regional, observou-se que o objeto ao qual se refere este Estudo Técnico Preliminar é passível de execução por quaisquer empresas do ramo alimentício que atendam aos critérios exigidos. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Durante o exercício de 2024, foi utilizado o montante de **R\$ 853.625,05 (oitocentos e cinquenta e três mil, seiscentos e vinte e cinco reais e cinco centavos)** (conforme SEI ID 0715819) com os serviços mencionados, os quais atenderam às demandas dos eventos e ações institucionais promovidas por esta Secretaria. No entanto, para o exercício de 2025, foi estimado o valor de **R\$ 4.633.242,50** (Quatro Milhões, Seiscentos e Trinta e Três Mil e Duzentos e Quarenta e Dois Reais e Cinquenta Centavos), tendo como base a ampliação das atividades planejadas, o aumento do número de beneficiários atendidos, a realização de novos projetos e ações itinerantes, bem como a intensificação de eventos comunitários e institucionais previstos no plano de trabalho anual da SEASPAC.

Importante ressaltar que o valor estimado para o exercício de 2025 ainda **não passou pela fase de licitação**, sendo esta uma estimativa preliminar que visa assegurar a disponibilidade orçamentária necessária para suprir a demanda esperada ao longo do exercício. Ademais, foram adicionados outros serviços, nos quais contemplam variados tipos de públicos e quantidade, evitando desperdício dos serviços prestados.

O aumento do valor estimado se justifica, portanto, pelo crescimento das ações e pela necessidade de garantir a continuidade e a qualidade no atendimento às populações em situação de vulnerabilidade social, especialmente em eventos de capacitação, mobilização comunitária, reuniões técnicas, oficinas e atividades promovidas em parceria com outros órgãos e entidades.

Dessa forma, entende-se ser pertinente e necessário o aumento das quantidades a serem contratadas, em consonância com o princípio da eficiência administrativa, buscando assegurar o atendimento adequado e humanizado às demandas sociais sob responsabilidade desta Secretaria.

ITEM	OBJETO	UNID	QUANT.
------	--------	------	--------

1	COQUETEL: coxinha de frango, bolinha de queijo, risole com recheio de carne, quibe, canudinho, mini esfirra com recheio de carne ou frango, pastel assado com recheio de frango com palmito e/ou presunto e queijo, enroladinho de bacon. Mini empada, mini sanduíche natural, canapé de atum ou frango, mini quiche, mini croissant de queijo com presunto, palmito e milho e/ou frango, mini pastel folheado de queijo, trouxinha de frango com catupiry, croquete de carne, espetinhos de frutas (mínimo 3 tipos), tortas doces e tortas salgadas. Mesa de frios (queijo, azeitona e tomate). Sucos naturais (goiaba, caju, acerola, abacaxi, cupuaçu, maracujá ou cajá), ou refrigerantes ou chás gelados (erva-cidreira, hortelã e camomila). Para até 50 pessoas, podendo o contratante Obs.: Conforme solicitação do contratante.	P/20	50
2		P/30	50
3		P/50	100
4		P/100	80
5		P/200	80
6	LANCHE: 01 sanduíche natural de frango, cenoura e alface 150g. OBS: Os sanduíches deverão ser montados e embalados em plástico leitoso branco. Ou 01 salgado (Mini pizza de mozzarella, calabresa; enroladinho de queijo; esfirra de carne ou frango; cachorro-quente (opção de salsicha e de carne moída); salgado assado tipo gostosão (queijo e presunto, frango ou carne) ou Sanduíche de pão francês com queijo e presunto ou com ovo ou tapioca com queijo e presunto ou 1 porção de cuscuz individual com queijo. Acompanhado de um suco Natural, 01 copo de suco (goiaba, caju, cupuaçu, abacaxi, acerola) de 200ml, ou 01 achocolatado, ou 01 suco de caixinha de 200ml ou 1 copo de salada de frutas (200ml). Conforme solicitação do contratante. Obs: o lanche deverá ser composto de: 01 sanduíche ou um salgado acompanhado ou 1 tapioca ou 1 cuscuz, de uma bebida líquida ou salada de fruta, nas opções relacionadas. Obs.: Conforme solicitação do contratante.	UNID	40000
7	COFFE BREAK: 04 opções de frutas: podendo ser melão, melancia, maçã, banana e/ou uva, minis sanduíches naturais com recheio de: frango, peito de peru, queijo e presunto, cenoura, alface e milho, sendo em três tipos de pães diferentes. Tapioca com manteiga ou queijo e presunto, torrada com geleia, Salgadinhos da linha intermediária: enroladinho de bacon, enroladinho de queijo, esfirra de carne ou frango ou frango com palmito, pasteis assados de frango e/ou carne, croissant de queijo, frango e/ou palmito e milho, bolo (milho, cenoura, macaxeira, coco, integral de banana/aveia ou chocolate), mini pão doce com recheio de queijo e com cobertura de coco ralado e leite condensado, pão de queijo, pão de bata com recheio de requeijão, café com leite (com e sem açúcar, tendo opção de adoçante para o sem açúcar). Ou sucos naturais (goiaba, caju, acerola, abacaxi, cupuaçu, maracujá ou cajá), ou refrigerantes ou chás (hortelã, erva-cidreira e/ou camomila). Obs.: Conforme solicitação do contratante.	P/20	50
8		P/30	50
9		P/50	100
10		P/100	80
11		P/200	80
12	SERVIÇOS BUFFET SELFIE SERVICE (ALMOÇO/JANTAR): sugestão de cardápio: 02 opções de arroz, sendo branco e/ou arroz à grega, farofa e/ou feijão tropeiro, pelo menos 02 opções de proteína animal, sendo 01 opção de carne vermelha, 01 opção de carne branca e/ou 1 opção de mariscos, vegetais como purê de batatas/aipim e/ou macaxeira cozida, 02 opções de salada crua (sendo 1 opção para tropical ou caesar, contendo ovos, palmito e azeitona e outra opção de salada variada) e salada cozida (variada), com 02 opções de sobremesa podendo ser mousses de maracujá, limão, torta doce (chocolate, cupu e morango) e/ou pudim, 03 opções de suco natural dentre as opções (goiaba, acerola, abacaxi, cupuaçu, maracujá ou cajá), 02 opções de refrigerante de 1ª linha e água mineral. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua	P/30	20
13		P/50	30
14		P/100	15

15	qualidade higiênico-sanitária, conforme preconiza a legislação vigente (RDC nº 216/2004 ANVISA). Obs.: Conforme solicitação do contratante. (PARA ATÉ 50 PESSOAS)	P/200	15
16	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO MARMITEX COM DIVISÓRIA TIPO Y. Composição: refeição contendo: carne bovina, frango ou peixe (porção de 180g), acompanhado de arroz, feijão, salada crua (mínimo 3 tipos de vegetais) e cozida, macarrão, farofa e deverá ser entregue em embalagens metálicas tipo Marmitex com divisórias tipo Y, acompanhando talheres descartáveis. A refeição completa deverá conter no mínimo 500g e com identificação mínima da data de fabricação e validade. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, conforme preconiza a legislação vigente (RDC nº 216/2004 ANVISA).	UNID	3000

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando que o ETP é o documento que se destina a demonstrar a real necessidade das contratações, analisar sua viabilidade técnica e construir o arcabouço básico para a elaboração do Termo de Referência, entende-se que o ETP visa evidenciar os esforços realizados frente ao problema a ser resolvido, com o levantamento das informações necessárias e avaliação das soluções disponíveis no mercado.

A pesquisa de preços apresentada se trata de pesquisa preliminar. O valor estimado para a solução prevista é de **R\$ 4.633.242,50** (Quatro Milhões, Seiscentos e Trinta e Três Mil e Duzentos e Quarenta e Dois Reais e Cinquenta Centavos)

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Entendemos que os serviços, objeto da contratação, podem ser ofertados por empresas que estejam aptas ao seu fornecimento. A licitação para a contratação de que trata o objeto deste Estudo Técnico Preliminar, por meio do menor preço por item, nos moldes em que se encontra, permite à Administração uma maior economia, haja vista que os licitantes das mais variadas especialidades poderão vir a ofertar preços mais competitivos, sem restringir a competitividade. Desta forma, a licitação por item se mostra mais adequada a pretensão da Administração, ampliando o interesse do mercado, evitando-se assim a necessidade de iniciar nova licitação para o atendimento da demanda em questão.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não vislumbramos contratações correlatas/interdependentes para esta contratação.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O objeto da contratação consiste na realização de Pregão Eletrônico visando Registro de Preço para a eventual contratação de empresa para fornecimento refeições prontas do tipo de lanches, coquetel, coffee break, serviços de buffet e marmitex, visando o atendimento dos eventos realizados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC de Marabá/Pá.

Está contemplado no Plano de Contratações Anual 2025, item 7 (SERVIÇOS DE

FORNECIMENTO DE COMIDA). (<https://pncp.gov.br/app/pca/15110906000136/2025/1>).

O Plano Plurianual - PPA é o principal instrumento de Planejamento Estratégico para implementação de Políticas Públicas. Estabelece, de forma regionalizada, as diretrizes, objetivos e metas da Administração Pública para as despesas de capital e outras delas decorrentes. Dentre seus objetivos, está a busca pela manutenção da qualidade, segurança e saúde nas condições de trabalho, que impactam na vida do servidor bem como na população em geral que busca os serviços da Saúde Pública.

Também se encontra alinhada com o planejamento da Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários de Marabá-PA. Concluindo-se pela essencialidade da aquisição deste objeto para atender o interesse público em total acordo com os instrumentos de planejamento.

11. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

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)

Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 7º, inciso X da IN 40/2020).

A contratação de empresa para fornecimento refeições prontas do tipo de lanches, coquetel, coffee break, serviços de buffet e marmitex, visando o atendimento dos eventos realizados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC de Marabá/Pá é uma abordagem abrangente para atender às necessidades dos eventos desenvolvidos pela SEASPAC, bem como pelos equipamentos vinculados.

Pretende-se com o registro de preço, obter um mecanismo ágil e seguro para a realização da futura contratação.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Desenvolver um Termo de Referência que descreva de maneira clara e objetiva os requisitos técnicos, operacionais e legais necessários para a contratação. Esse documento servirá como base para o edital de licitação.

Realizar uma análise detalhada da viabilidade orçamentária para garantir que os recursos financeiros necessários para a contratação estejam disponíveis e alinhados com as diretrizes orçamentárias do município

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Será recomendado ao licitante vencedor, conforme previsão neste instrumento, que a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme orientações do art. 6º da IN nº 01/2010 (Compras Sustentáveis).

14. ANÁLISE DE RISCO

A análise de riscos permite a identificação e avaliação dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências.

O gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação da execução do objeto e da gestão contratual.

Foi possível identificar a importância da existência de Mapas de Riscos para a minimização dos riscos no elaboração do processo licitatório e na execução do contrato, propor melhorias capazes de auxiliar na prevenção desses riscos.

Assim como toda contratação, vislumbram-se alguns riscos em curso na presente contratação, as ações a serem tomadas, com base no desenho do mapa de riscos, de forma a prevenir a ocorrência dos riscos. Ações de contingência, no entanto, são ações a serem tomadas na ocasião dos danos começarem a ocorrer com a materialização dos riscos previstos.

Como resultado desta análise, esta contratação classifica-se como de risco alto/médio/baixo.

Importando nas seguintes recomendações:

1. Inclusão de indicadores de medição;
2. Exigir atestados de capacidade técnica para mitigar o risco de III E IV.
3. Adoção de cláusula de matriz de risco em razão de Risco VIII.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A equipe de Planejamento da Contratação, após concluir os Estudos Técnicos Preliminares aqui registrados, DECLARA SER VIÁVEL A AQUISIÇÃO a Contratação para prestação de serviços.

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que, as informações contidas no presente Estudo Preliminar DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

16. RESPONSÁVEIS

Documento assinado eletronicamente

Lorennny Costa de Alfaia
Nutricionista/CRN7 4636

Documento assinado eletronicamente

Clarice Souza Marcal
Chefe de Divisão

Documento assinado eletronicamente

Joide Chaves Dias
Assistente Administrativo

De acordo. Aprovo o Estudo Técnico Preliminar.

Documento assinado eletronicamente

Mônica do Socorro Thompson de Moraes
Portaria nº 004/2025-GP



Documento assinado eletronicamente por **Clarice Souza Marcal, Chefe de Divisão**, em 01/07/2025, às 13:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joide Chaves Dias, Assistente Administrativo**, em 01/07/2025, às 13:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Mônica do Socorro Thompson de Moraes, Secretária Municipal de Assistência Social Proteção e Assuntos Comunitários**, em 01/07/2025, às 15:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Loreny Santos Da Costa De Alfaia, Nutricionista**, em 01/07/2025, às 15:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.maraba.pa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0758913** e o código CRC **E2BBF492**.

Tv. da Fonte, N° 95-179 - Bairro Amapá - Marabá/PA - CEP 68502-620

decomp.seasp@maraba.pa.gov.br, - Site - maraba.pa.gov.br

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 050505172.000026/2025-21

SEI nº 0758913