

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP Nº	013/2025	Data da Elaboração:	25/06/2025
ÓRGÃO REQUISITANTE: Instituto de Desenvolvimento Urbano – IDURB			
Município: CANAA DOS CARAJÁS-PA			
Número do Processo Administrativo: 0024-2025-IDURB			

INTRODUÇÃO

A Nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021 atribuiu ao planejamento das licitações a hierarquia de princípio, propiciando aos gestores públicos instrumentos para governança e concretude deste princípio. As contratações públicas são instrumentos para a realização das políticas públicas, cujo planejamento ocasiona contratações significativamente mais efetivas.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que, apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Deste modo, se busca assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais, que servirão de base para compor o anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

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, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –JUSTIFICATIVA

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, I da Lei n. 14.133/21)

A contratação que demanda o presente processo, justifica-se em função da necessidade de contratação de empresa especializada em fornecimento de

Buffet, para serem utilizados nos eventos que forem realizados pelo Instituto de Desenvolvimento Urbano de Canaã dos Carajás – PA.

O Instituto está com vários eventos previstos para serem realizados durante este ano, eventos a realização de entrega de Título Definitivo (Regularização Fundiária), Lançamento do Projeto ATHIS e vários outros eventos, e devido a isso temos que montar uma estrutura para atender de forma tranquila e, confortável e segura os nossos clientes externos.

Item	Descrição / Especificações	Quant.	Unidade
12	SERVIÇO DE COQUETEL COMPOSIÇÃO BÁSICA Salgados Finos Fritos: Sete (7) Tipos: (Pastel, Coxinha de Frango, Quibe, Rissoles, Bolinho de Queijo, Croquete de Carne, Canudinho) 5 Unidades por Pessoa. Salgados Finos de Forno: Seis (6) Tipos: (Mini pão de Queijo, Esfiha, Empadinha, Delícia de Goiaba; (02) Dois Tipos de Folhados (Frango, Queijo ou Presunto); (03) Tipos de Mini Quiches (Bacalhau, Frango, Camarão ou Palmito) 5 Unidades por Pessoa. Pães e Patês: Mini pão (Batata, Francês, Leite), 5 Unidades. Torradas 3 Unidades. 2 Tipos de Mini sanduíches (Presunto e Queijo, Peito de Peru), 3 Unidades. 2 Tipos de Patês (Presunto, Berinjela, Frango, Tomate Seco, Atum, etc.) 50 G. Geleia (Morango, Groselha, Pimenta, Goiaba, Ameixa) ou Equivalente, 30G. FRIOS: Tábua de Frios Variados Finamente Fatiados (Com Variedades de Queijos, Presunto, Peito de Peru, Blanquet, Entre Outros); Bolos: 3 Tipos de Bolos Doces (Laranja, Chocolate, Mesclado, Milho, Macaxeira), 80 G Frutas: 3 Tipos de Frutas (Banana, Maçã, Tangerina, Melancia, Melão, Uva, Mamão) Bebidas: Refrigerantes Convencionais e do Tipo Zero, Suco de Frutas Regionais (Mínimo 2 Sabores), Incluso: Garçons e louças Necessárias para o Evento. Duração do Serviço: 60 Minutos (Período Durante o Qual a Equipe da Contratada Deverá ser Mantida à Disposição e os Alimentos Deverão Ser Repostos e Mantidos em Condições Ideais Para o Consumo.); Estrutura: 2 Pontos de Serviço para Cada 100 Pessoas. Pessoal: 3 Funcionários a Cada 100 Pessoas Atendidas, Devidamente Uniformizados e Dentro das Normas Exigidas Por Lei.	1000	Unidade
14	SERVIÇO DE BUFFET COMPOSIÇÃO BÁSICA Entrada de Frios (Seis Por Pessoas), Com Três Opções de Cardápio: Bovino, Frango e Suíno: Carnes: Filé (Ao Molho Madeira e Outro a Ser Escolhido) ou Churrasco Assada na Brasa, Frango (Assado, com Batatas ou Conforme Solicitado), Suíno (Assado ou Conforme Solicitado). Guarnições com Acompanhamento: Salada Crua (Tropical) com Alface, Rúcula, Cenoura, Tomate, Azeitonas, Palmito, Manga, Abacaxi, Tomate Cereja; Salada de Legumes; Farofa ou Tropeiro; Purê ou Creme de Milho;	800	Unidade

	Arroz à Grega; Arroz Branco. Sobremesas de Até Três Sabores: Mousse de Maracujá, Limão; Pudim de Leite ou Pavê. A Sobremesa Deverá Ser Servida em Outra Mesa Independente da Mesa do Buffet para Evitar Aglomeração e Que Seja Suficiente Para a Quantidade de Pessoas. Bebidas: Refrigerantes Variadas, Normais e Diet; Sucos: 03 Tipos de Frutas Regionais (Acerola, Caju, Goiaba, Maracujá e ou Cajá); Incluso: Garçons e Louças Necessárias para o Evento (Pratos, Talher, Taças, Copos, Pegadores, Jarras, Bandejas, Richards e Etc.).		
--	--	--	--

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, II da Lei n. 14.133/21)

A presente contratação por se tratar de uma nova demanda não se encontra no Plano de Contratações Anual de 2025, estando alinhado com o Planejamento que se faz necessário ser inserida no referido PCA.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, III da Lei 14.133/21)

Para que o objeto da contratação seja contratado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente, os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei n. 14.133/2021.

4 e 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, IV e VI da Lei n. 14.133/21)

Dentro do presente estudo, foram analisados os históricos dos quantitativos dos serviços oriundos desse documento, sendo que se trata de serviços fornecimento de Buffet, bem como fora ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão das demandas que podem vir a surgir dos serviços públicos prestados no que tange aos programas existentes no Instituto e suas Diretorias. O que justifica a quantitativo e o valor abaixo:

A solução está estimada em R\$ 170.660,00 (Cento e Setenta Mil, Seiscentos e Sessenta Reais).

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, V da Lei n. 14.133/21)

Foi realizado o levantamento de mercado no Sistema Banco de Preços (www.bancodeprecos.com.br), visando buscar a melhor solução para o problema existente, sendo estudados processos de contratações semelhantes feitas por este e outros órgãos na região, por meio de consultas a outros editais e o comércio local, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

Item	Descrição dos Produtos	BANCO DE PREÇOS									Média de Preços Unitários	Média de Preços Total
		Portal Nacional de Compras Públicas			M S Eventos Ltda			W N Nunes Bezerra				
		Quant.	P. Unitário	P. Total	Quant.	P. Unitário	P. Total	Quant.	P. Unitário	P. Total		
1	Fornecimento de Lanches Prontos (Buffet)	1	R\$ 1.670,17	R\$ 1.670,17	1	R\$ 1.544,00	R\$ 1.544,00	1	R\$ 1.756,67	R\$ 1.756,67	R\$ 1.656,95	R\$ 1.656,95
2												
3												
Soma Total Por Empresa				R\$ 1.670,17			R\$ 1.544,00			R\$ 1.756,67	Média Valores	R\$ 1.656,95
Soma Total												R\$ 1.656,95

Mediante ao exposto acima apresento neste documento valores da Ata de Registro de Preços existente na Câmara Municipal de Vereadores de Canaã dos Carajás, onde o valor esta muito mais vantajoso aderir a referida ata do que realizar um processo administrativo para o respectivo serviço de fornecimento de Buffet. Segue abaixo valor dos itens na ATA:

Empresa: KLEUS BUFFET & SERVIÇOS; C.N.P.J. n° 43.303.621/0001-57 representada neste ato pelo Sr(a). KAILANY ELEN LUIZ DE CARVALHO, C.P.F. n° 061.729.882-39.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00012	SERVIÇO DE COQUEL COMPOSIÇÃO BÁSICA ? COTA PRINCIPAL	UNIDADE	2,250.00	54,900	123.525,00
	IPAL SALGADOS FINOS FRITOS: Sete (7) tipos: (pastel, coxinha de frango, quibe, rissoles, bolinho de queijo, croquete de carne, canudinho) 5 unidades por pessoa. SALGADOS FINOS DE FORNO: Seis (6) tipos: (minipão de queijo, esfiha, espadinha, delícia de goiaba (02) dois tipos de folhados (frango, queijo ou presunto) (03) tipos de mini quiches (bacalhau, frango, camarão ou palmito) 5 unidades por pessoa. PÃES E PATÊS: Minipão (batata, francês, leite), 5 unidades. Torradas, 3 unidades. 2 tipos de minisandwiches (presunto queijo, peito de peru), 3 unidades. 2 tipos de patês (presunto, berinjela, frango, tomate seco, atum etc.) 50 g. Galeia (morango, groselha, pimenta, goiaba, ameixa) ou equivalentes, 30g. FRIOS: Tábua de frios variados finamente fatiados (com variedades de queijos, presunto, peito de peru, blanquet, entre outros) BOLOS: 3 tipos de bolos doces (laranja, chocolate, mesclado, milho, macaxeira), 80 g FRUTAS: 3 tipos de frutas (banana, maçã, tangerina, melancia, melão, uva, mamão) BEBIDAS: Refrigerantes convencionais e do tipo zero, suco de frutas regionais (mínimo 2 sabores) INCLUSO: Garçons e louças necessárias para o evento. Duração do serviço: 60 minutos (período durante o qual a equipe da CONTRATADA deverá ser mantida à disposição e os alimentos deverão ser repostos e mantidos em condições ideais para o consumo.) Estrutura: 2 pontos de serviço para cada 100 pessoas. Pessoal: 3 funcionários a cada 100 pessoas atendidas, devidamente uniformizados e dentro das normas exigidas por Lei.				
00014	SERVIÇO DE BUFFET ? COTA PRINCIPAL	UNIDADES	1,605.00	144,700	232.243,50
	Composição básica: entrada de frios (seis por pessoa), com três opções de cardápio: bovino, frango e suíno; Carnes: filé (ao molho madeira e outro a ser escolhido) ou churrasco assada na brasa, frango (assado, com batatas ou conforme solicitado), suíno (assado ou conforme solicitado). Guarnições com acompanhamento: Salada crua (tropical) com alface, rúcula, cenoura, tomate, azeitonas, palmito, manga, abacaxi, tomate cereja Salada de legumes Farofa ou tropeiro Purê ou creme de milho Arroz à grega Arroz branco. Sobremesas de até três sabores: Mousses de maracujá, limão Pudim de leite ou pavê. A sobremesa deverá ser servida em outra mesa independente da mesa do Buffet para evitar aglomeração e que seja suficiente para a quantidade de pessoas. BEBIDAS: Refrigerantes variadas, normais e diet Sucos: 03 tipos de frutas regionais (acerola, caju, goiaba, maracujá e ou cajá) INCLUSO: garçons e louças necessárias para o evento (pratos, talher, taças, copos, pegadores, jarras, bandejas, Richards e etc.)				

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, VII da Lei n. 14.133/21)

Após o levantamento de mercado reconhece-se que a solução mais vantajosa para a Administração Pública é a adesão a ata de registro de preços existente na Câmara de Vereadores do Município de Canaã dos Carajás, onde a contratação de empresa para a prestação de serviços de Buffet acima mencionados, se faz necessários para atender as demandas dos eventos dos programas existentes no Instituto de Desenvolvimento Urbano.

A contratação em tela visa dar continuidade as atividades que dão operacionalização e adequação à Administração Pública em suas atribuições finalísticas, uma vez que, os itens são de extrema necessidade e utilizados na rotina administrativa e operacional.

Missão – IDURB

Trabalhar e Regularização Fundiária e a Normatização das Edificações,
Proporcionando a Harmonia com o Meio Ambiente.

Avenida São João, 41-C, Jardim Europa I, Canaã dos Carajás – PA. Cep. 68.356-905

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, VIII da Lei n. 14.133/21)

(PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO)

Para a solução em questão não será adotada o parcelamento haja vista a possibilidade de elevado número de processos licitatórios, contratos, o que pode onerar o trabalho da Administração, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A separação do objeto pode ocasionar prejuízos à Administração, quando não houver o sincronismo dos fornecimentos a serem entregues no que se refere aos fluxos, que podem ser interrompidos por eventuais desarmonias entre os fornecedores, prejudicando o cronograma da Administração.

Ademais, lidar com um único fornecedor diminui o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação: fornecimento, tempestividade e garantias dos produtos. Portanto, o parcelamento incorreria em aumento de custo administrativo. Desse modo, a licitação deverá ser composta por um único grupo para aquisição dos serviços.

9. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, IX da Lei n. 14.133/21)

Com a presente contratação deseja-se atender com padrão de qualidade necessária os processos de licitação que são efetuados neste Órgão. Além disso, a contratação visa possibilitar mais comodidade e zelo tanto dos clientes internos e com o externos nos atendimento das inúmeras solicitações de serviços contínuos por parte dos servidores desta Autarquia para seu melhor desempenho no trabalho.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, X da Lei n. 14.133/21)

Previamente à celebração do contrato, se faz imperioso que possamos fornecer aos nossos colaboradores suprimentos sempre em pronto uso e proporcionar o bem estar no ambiente de trabalho, e quanto a fiscalização e gestão de contrato, para o uso racional dos serviços a serem contratados, e que sejam realizados durante o

horário de expediente do Instituto e nos eventos que por ventura venham a surgir em todo o município de Canaã dos Carajás.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

(PREVISÃO: art. 18, § 1º, XI da Lei n. 14.133/21)

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

(PREVISÃO art. 18, § 1º, XII da Lei n. 14.133/21)

A presente contratação irá gerar alguns impactos ambientais diretos como resíduos descartáveis e restos alimentícios. Porém iremos providenciar um planejamento para resolver esses impactos.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

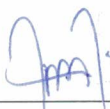
(PREVISÃO: art. 18, § 1º, XIII da Lei n. 14.133/21)

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Canaã dos Carajás-PA 23 de Junho de 2025.

Equipe responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:



William Rubens Lisboa Chagas
Diretor Administrativo Financeiro