



ESTADO DO MARANHÃO
CAMARA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO PARAÍSO – MA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Para a elaboração de um **Estudo Técnico para Aquisição de Lanche** destinado ao atendimento das necessidades da **Câmara Municipal de São João do Paraíso/MA**, é importante seguir algumas etapas para garantir que o processo de aquisição atenda às exigências legais, orçamentárias e operacionais. Aqui estão as principais fases que você pode considerar:

1. Descrição da Necessidade

A Câmara Municipal de São João do Paraíso/MA necessita da contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches, destinados ao atendimento de vereadores, servidores, prestadores de serviço e participantes de sessões ordinárias, extraordinárias, audiências públicas, reuniões institucionais e demais eventos oficiais promovidos pelo Poder Legislativo Municipal.

A contratação visa garantir suporte alimentar adequado durante a realização das atividades institucionais, especialmente aquelas com duração prolongada.

2. Especificação Técnica dos Lanches

ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇOS	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	10	UND	BOLOS SIMPLES: EM SABORES VARIADOS, SENDO: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE FUBÁ, BOLO DE LARANJA, BOLO DE MANDIOCA, BOLO MANGULÃO.	R\$ 45,00	450,00
02	1	UND	COFFEE BREAK TIPO I ATÉ 30 PESSOAS- CHOCOLATE QUENTE, CAPPUCCINO, CAFÉ, CHÁ, SUCO DE FRUTAS (3 TIPOS), REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT (2 TIPOS) E ATÉ 10 (DEZ) TIPOS DE VARIEDADE DE SALGADOS E BOLOS, PÃES, SANDUÍCHES, CANAPÉS DOCES, E FRUTAS VARIADAS, SALADA DE FRUTAS.	R\$1.300	1.300,00
03	1	UND	COFFEE BREAK TIPO I ATE 50 PESSOAS- CHOCOLATE QUENTE, CAPPUCCINO, CAFÉ, ÁGUA, CHÁ, SUCO DE FRUTAS (3 TIPOS), REFRIGERANTE NORMAL E LIGHT (2 TIPOS) E ATÉ 10 (DEZ) TIPOS DE VARIEDADE DE SALGADOS E BOLOS, PÃES, SANDUÍCHES, CANAPÉS DOCES, SALADA DE FRUTAS EFRUTAS VARIADAS.	R\$ 2.200,00	2.200,00
04	1	UND	COFFEE BREAK TIPO II ATÉ 30 PESSOAS - CAFÉ, ÁGUA, 2 TIPOS DE SUCO, 2 TIPOS DEREFRIGERANTES (1 DIETÉTICO), 3 TIPOS DE BISCOITOS FINOS, PÃO METRO, CESTA DE PÃES VARIADOS, TORRADAS, 3 TIPOS DE PATÊ, 2 TIPOS DE BOLO, 1 TIPO DE SALGADO, FRUTAS VARIADAS	R\$ 1000,00	1000,00
05	1	UND	COFFEE BREAK TIPO II ATÉ 50 PESSOAS - CAFÉ, ÁGUA, 2 TIPOS DE SUCO, 2 TIPOS DEREFRIGERANTES (1 DIETÉTICO), 3 TIPOS DE BISCOITOS FINOS, PÃO METRO, CESTA DE PÃES VARIADOS, TORRADAS, 3 TIPOS DE PATÊ, 2 TIPOS DE BOLO, 1 TIPO DE SALGADO, FRUTAS VARIADAS.	R\$ 1.600,00	1.600,00
06	1	UND	COFFEE BREAK TIPO III ATÉ 30 PESSOAS- CAFÉ, CHÁ, ÁGUA, 1 TIPO DE SUCO, 1 TIPO DE REFRIGERANTE, 3 TIPOS DE BISCOITOS FINOS (SALGADOS E DOCES) E PÃO DE QUEIJO.	R\$ 800,00	800,00
07	1	UND	COFFEE BREAK TIPO III ATÉ 50 PESSOAS- CAFÉ, CHÁ, ÁGUA, 1 TIPO DE SUCO, 1 TIPO DE REFRIGERANTE, 3 TIPOS DE BISCOITOS FINOS (SALGADOS E DOCES) E PÃO DE QUEIJO.	R\$ 1.100,00	1.100,00
08	1	UND	COFFEE BREAK TIPO IV- MESA DE FRUTASATÉ 50 PESSOAS.	R\$ 650,00	650,00



ESTADO DO MARANHÃO
CAMARA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO PARAÍSO – MA

09	2	UND	COFFEE BREAK TIPO V- MESA DE FRUTAS ATÉ 30 PESSOAS	R\$ 400,00	800,00
10	900	UND	ENROLADINHO DE QUEIJO	R\$ 2,00	1.800,00
11	900	UND	ENROLADINHO DE SALSICHA	R\$ 2,00	1.800,00
12	800	UND	PÃO DE QUEIJO COM RECHEIO	R\$ 2,00	1.600,00
13	200	UND	PÃO DE QUEIJO P	R\$ 2,00	400,00
14	60	KG	PÃO FRANCES NO KG: PÃO FRANCÊS DE 50G, PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL, E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO.	R\$ 18,00	1.080,00
15	20	KG	PÃO MASSA FINA: TAMANHO MÉDIO DE 40 - 50 G PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL, E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO.	R\$ 30,00	600,00
16	100	UND	REFRIGERANTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TIPO PET, 2 LITROS.	R\$ 15,00	1.500,00
17	1000	UND	SALGADOS PARA EVENTOS RECHEIOS VARIADOS, TIPO: CARNE BOVINA, FRANGO, QUEIJO, PRESUNTO, SALSICHAS.	R\$ 1,20	1.200,00
18	100	UND	SANDUICHE NATURAL	R\$ 4,00	400,00
19	100	LT	SUCOS NATURAIS DIVERSOS SABORES	R\$ 16,00	1.600,00
R\$: 21.880,00					

3. Qualidade e Segurança Alimentar

- Defina exigências em relação à qualidade dos produtos alimentícios, incluindo:
 - **Conservação e higiene** no preparo e transporte dos alimentos.
 - **Prazos de validade** e condições de armazenamento.
 - Preferência por fornecedores que atendam a **normas de segurança alimentar** e qualidade (como a ANVISA).
 - Definição de especificações sobre ingredientes (caso haja restrições alimentares, como para dietas especiais ou restrições de alérgenos).

4. Pesquisa de Mercado

- **Levantamento de fornecedores:** Realize uma pesquisa de mercado para identificar fornecedores locais de lanches que possam atender às necessidades da Câmara Municipal.
- **Análise de preços:** Estime os custos unitários dos lanches com base na pesquisa de mercado, garantindo que o preço esteja dentro do orçamento disponível.
- **Comparação de opções:** Avalie a qualidade e preço oferecido por diferentes fornecedores e se eles atendem às exigências descritas no estudo.

5. Valores estimados

- **Valor estimado para a aquisição:** R\$: 21.880,00 (vinte e um mil e oitocentos e oitenta reais).

6. Justificativa da Necessidade

- É necessário para o bom funcionamento das atividades da Câmara Municipal. Exemplo: para reuniões de vereadores, eventos institucionais, sessões plenárias, entre outros.



ESTADO DO MARANHÃO
CAMARA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO PARAÍSO – MA

7. Aspectos Legais

- **Processo licitatório:** Caso o valor ultrapasse o limite estabelecido pela legislação vigente para contratações sem licitação, será necessário realizar um processo licitatório (conforme a lei 14.133/2021).
- **Conformidade com a Lei 14.133/2021:** A aquisição deve estar de acordo com as exigências da Lei de Licitações.
- **8. Critérios de Seleção do Fornecedor**

- **Qualificação técnica e experiência:** A análise dos fornecedores deve considerar sua capacidade técnica e experiência em fornecer alimentos para eventos similares.
- **Capacidade logística:** O fornecedor deve ser capaz de atender dentro do prazo estipulado e garantir a qualidade do lanche entregue.
- **Condições de pagamento e prazos:** Definir as condições de pagamento e prazos de entrega.

9. Forma de Fornecimento e Entrega

- **Prazo de entrega:** Defina claramente os prazos de entrega para os lanches, principalmente se for para eventos específicos.
- **Condições de entrega:** Verifique se os lanches serão entregues em embalagens adequadas, mantendo a temperatura e qualidade.

10. Conclusão

- **Resumo das propostas:** Resuma as principais recomendações para a aquisição, destacando os fornecedores recomendados, o custo estimado e as condições gerais de fornecimento.

São João do Paraíso/MA, 05 de fevereiro de 2026.

PAULO ALVES MONÇÃO
Diretor Administrativo