

ESTADO DO TOCANTINS
CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO NACIONAL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições tipo *coffee break* para atender futuras reuniões, sessões ordinárias e capacitações da Câmara Municipal de Porto Nacional – TO.

1. Necessidade da Contratação (Justificativa da demanda)

A Câmara Municipal de Porto Nacional realiza, regularmente, reuniões administrativas, sessões ordinárias e eventos de capacitação para servidores e parlamentares. Tais eventos demandam estrutura mínima de acolhimento, incluindo o fornecimento de *coffee break*, como forma de garantir o conforto, bem-estar e a produtividade dos participantes.

A contratação de empresa especializada visa atender essas demandas de forma contínua e padronizada, garantindo qualidade, higiene e pontualidade na prestação do serviço, respeitando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

2. Requisitos da Contratação (Escopo do Objeto)

A empresa contratada deverá fornecer os serviços de *coffee break* conforme as especificações abaixo:

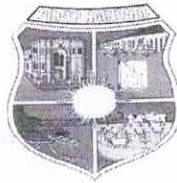
2.1. Itens previstos:

- Bebidas: café, leite, chá, suco natural, água mineral (com e sem gás).
- Alimentos: pães variados, bolos diversos, salgados assados e fritos, frutas fatiadas, biscoitos doces e salgados.
- Utensílios: copos descartáveis, guardanapos, talheres e pratos descartáveis de boa qualidade.
- Mobiliário e logística: mesas, toalhas, suporte térmico, transporte e montagem no local do evento.
- Equipe de apoio, quando necessário, para organização e reposição dos itens durante o evento.

2.2. Quantidade estimada:

Conforme programação institucional, estima-se:

- Totalizando 16 eventos nesse ano
- Média de 80 participantes por evento.



ESTADO DO TOCANTINS
CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO NACIONAL

2.3. Local de entrega e execução:

Sede da Câmara Municipal de Porto Nacional – TO, podendo ocorrer em outros locais definidos previamente pela administração.

3. Estimativa de Preços

Realizou-se pesquisa de preços com base em:

- Contratações similares em Câmaras Municipais vizinhas (Gurupi, Palmas, Paraíso do Tocantins)
- Fornecedores locais consultados por e-mail e telefone

4. Análise das Soluções Existentes

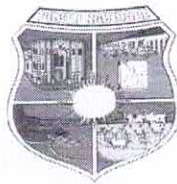
Foram consideradas as seguintes possibilidades:

- a) Execução direta pela administração:** inviável, devido à ausência de estrutura física e pessoal capacitado para produção, transporte e montagem dos alimentos.
- b) Aquisição por evento (demanda pontual):** gera morosidade e dificuldade na tramitação processual e contratação rápida.
- c) Contratação por ata de registro de preços:** ideal para atender à demanda variável, conforme necessidade e disponibilidade orçamentária.

Conclusão: A solução mais viável é a contratação por meio de processo licitatório com possível adesão ao sistema de registro de preços.

5. Riscos da Contratação e Medidas Mitigadoras

Risco	Grau	Mitigação
Atraso na entrega	Médio	Cláusulas contratuais com penalidades, fiscalização rigorosa
Qualidade dos alimentos inferior ao exigido	Alto	Definir padrões técnicos mínimos no edital, degustação prévia se necessário
Não atendimento à demanda em eventos extras	Baixo	Possibilidade de aditamento contratual dentro do limite legal



ESTADO DO TOCANTINS
CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO NACIONAL

Risco	Grau	Mitigação
Irregularidade sanitária	Alto	Exigir alvará sanitário, inspeções da Vigilância Sanitária e ANVISA

6. Impacto Orçamentário

A contratação será custeada com recursos próprios da Câmara Municipal, previstos no orçamento do exercício de 2026, com dotação específica para despesas com eventos e alimentação institucional.

7. Conclusão

A contratação é tecnicamente viável e necessária, devendo ser realizada por meio de licitação na modalidade mais adequada, preferencialmente com uso de ata de registro de preços. O serviço trará maior eficiência à realização de eventos institucionais e otimização de recursos públicos, promovendo melhores condições de trabalho e aprendizado para os servidores e parlamentares.

Porto Nacional – TO, 09 de março de 2026

Responsável técnico:

JASSILENE MEDEIROS RIBEIRO

SUPERINTENDENTE