ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – INFORMAÇÕES GERAIS

Nº do Estudo Técnico Preliminar:
Órgão: *Secretarias do Município de Macieira*
Área solicitante: Secretaria de Administração;
Fundo Municipal de Saúde (FMS);
Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS);
Secretaria da Educação, Cultura e Esportes;
Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente**.**

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A aquisição eventual de lanches (salgados, doces, bolos, pães, entre outros) visa atender as necessidades de atendimento durante a realização de pequenos eventos como palestras, cursos, reuniões, recepções, encontros de grupos, bem como para alimentação de servidores, visitantes ou colaboradores, em horário de expediente ou em horário excepcional, desenvolvendo atividades administrativas que garantam a manutenção dos serviços desempenhados pela Administração Pública do Município de Macieira – SC, a fim de atender as necessidades das Secretarias Municipais de: Assistência Social (FMAS), Agricultura e Meio Ambiente, Educação, Cultura e Esportes e Saúde (FMS), e dos programas e projetos por elas geridos

3- REQUISITANTE:

Valéria Vuelma - Secretaria de Administração
Simone Campagnim Zanella – Responsável pela Secretario da Saúde
Ana Claudia Cerry - Secretaria de Educação, Cultura e Esporte
Noelir Manenti - Secretaria e Assistência Social
Fermino de Oliveira - Secretário de Agricultura

4- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, com entregas conforme a programação dos eventos e palestras.

O Contratado deverá entregar os produtos devidamente acondicionados, nos locais indicados na Autorização de Fornecimento, sem qualquer custo adicional (seguros, impostos e taxas ou

outros encargos), incluindo o frete e descarregamento, ou seja, os produtos deverão ser descarregados pelo CONTRATADO.

Os produtos deverão ser entregues:

I – fabricados no dia da entrega, para os itens que necessitarem de congelamento, serão aceitos com fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega;

II – transportados em embalagens adequadas de maneira a garantir a qualidade dos produtos;

III – Com aparência característica, sem amassados, danificados ou mal cozidos

IV – Os ingredientes utilizados devem ser de primeira qualidade;

V – Os lanches devem ser fabricados e manipulados dentro das normas de vigilância sanitária e demais órgãos competentes.

No momento da entrega, os produtos serão recebidos provisoriamente para posterior verificação e comprovação da conformidade com a especificação contida no Termo de Referência e contrato e sua qualidade

Após a verificação da qualidade e especificação dos produtos, será feito o recebimento definitivo que poderá ocorrer em até 05 (cinco) dias após o termo de recebimento provisório.

O Município de Macieira rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento de produtos caso seja constatado que estão em desacordo com o contratado, obrigando-se a CONTRATADA a promover sua substituição sem qualquer ônus adicional, sujeitando-se, ainda, à cobrança de custas de depósito e à aplicação de eventuais sanções administrativas.

5- LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado foi realizado com fornecedores locais, conforme orçamentos em anexo, também realizados a comparação de valor de mercado comparado em processos licitatórios já homologados, e realizada consulta no PNCP (Portal Nacional de Compra Pública) conforme links para consulta abaixo.

https://pncp.gov.br/app/editais/83024505000113/2025/295
https://pncp.gov.br/app/editais/13654421000188/2025/46
https://pncp.gov.br/app/editais/76950039000131/2025/87
https://pncp.gov.br/app/editais/82558909000124/2025/107

6- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A importância da aquisição de lanches para os eventos que vierem a ser realizados pelo Município de Macieira é de suma importância, em função das demandas das diversas secretarias em realizar seus eventos, de acordo com o calendário. Desta forma, esse procedimento proporciona condições favoráveis para atendimento com qualidade nos produtos fornecidos, agilidade na aquisição e ainda evita o fracionamento do objeto.

7- ESTIMATIVAS DA QUANTIDADE A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades foi requisitada considerando os eventos, palestras programadas de cada ordenador da despesa.

Item	Descrição	QTD	UNID.
01	BOLO RECHEADO COM TRES SABORES - Bolo massa de pão de ló, recheio de doce de leite, nata, suspiro, frutas (abacaxi, pêssego e ameixa). Deverá ser assado, não apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, cobertura de chantilly e confeitos..	320	KG
02	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	187	KG
03	CACHORRO QUENTE (PÃO DE CACHORRO QUENTE, MOLHO DE TOMATE E CEBOLA, SALSICHA E MILHO VERDE)	1.600	UN
04	CUCA DE BANANA CARAMELIZADO: MASSA (ASSADA) - FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, MARGARINA, LEITE, AÇÚCAR, OVOS. CALDA (COZIDA): AÇÚCAR, ÁGUA E BANANA	175	KG
05	CUCA TIPO ROYAL COM COBERTURA DE FAROFA	285	KG
06	GROSTOLI DOCE (FRITO): OVOS, AÇÚCAR, FERMENTO, FARINHA DE TRIGO, SAL, BAUNILHA, PASSADO NO AÇÚCAR E CANELA.	170	KG
07	. GROSTOLI SALGADO COM TEMPERO (FRITO) - MASSA: OVOS, SAL, FERMENTO, FARINHA DE TRIGO, SAL, ORÉGANO, QUEIJO, MASSA BEM FININHA	77	KG
08	MINI PASTEL ASSADO (COM RECHEIO DE CARNE MOIDA, FRANGO OU PALMITO)	430	KG

09	MINI PIZZA - MASSA (ASSADA): FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO, SAL E AÇÚCAR. RECHEIO: PRESUNTO, QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO E CALABRESA.	280	KG
10	MINI SALGADOS FRITOS: PASTELZINHO FRITO COM RECHEIO DE CARNE, COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO, RISOLES DE FRANGO, KIBE, ENROLADINHO DE SALSICHA E BOLINHA DE QUEIJO.	340	KG
11	MINI SONHOS COM RECHEIOS DE CREME, GOIABADA E CHOCOLATE PASSADO NO AÇÚCAR E CANELA.	1170	KG
12	NEGA MALUCA COM RECHEIO DE COCO E COBERTURA DE CHOCOLATE	207	KG
13	PÃO UNIÃO DE ESPIRAIS COM RECHEIO DE COCO E LEITE CONDENSADO	100	KG
14	SANDUÍCHE NATURAL: DUAS FATIAS DE PÃO INTEGRAL, ALFACE, TOMATE, CENOURA E FRANGO DESFIADO COM MAIONESE.	2.640	UN
15	SANDUÍCHE PRONTO (PÃO FRANCÊS 50G, 01 FATIA DE PRESUNTO E 01 FATIA DE QUEIJO E MARGARINA	1250	UN
16	TORTA SALGADA COM RECHEIO DE FRANGO, MILHO VERDE, ERVILHA, LEGUMES E TEMPEROS	299	KG

8- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada terá o valor total de **R$ 229.131,96 (duzentos e vinte e nove mil cento e trinta e um reais com noventa e seis centavos).**

Em virtude dos orçamentos realizados, vislumbra- se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, que estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Para este processo será utilizado o Sistema de Registro de Preços, pois os itens serão solicitados de acordo com a necessidade de cada Secretaria, e o valor a ser pago será de acordo com a quantidade solicitada em cada Solicitação de Fornecimento. Por fim, a execução do objeto será realizada de forma parcelada, ou seja, em conformidade com o princípio do parcelamento, a contratação será por item, e visa melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, além da ampliação da competitividade. A competição por itens favorece a competitividade, fazendo com que se torne possível a administração pública obter valores mais vantajosos em suas contratações.

10- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica à hipótese dos autos.

11 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação não está prevista no Plano Anual de Contratações, pois o mesmo não foi elaborado no ano anterior.

12 - RESULTADOS PRETENDIDOS

Proporcionar um bom atendimento ao público que participa das palestras, eventos e grupos programados em nosso Município, possibilitando a realização de todos os cursos e eventos programados no planejamento anual de atividades, bem como atender de forma satisfatória, dando continuidade do desenvolvimento das atividades.

13- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Pretende-se oferecer aos servidores do município, população e demais pessoas que venham a participar dos eventos e palestras um lanche de qualidade de procedência confiável.

14 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica à hipótese dos autos.

15 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

(X) Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

( ) Esta equipe de planejamento declara viável com restrições esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

( ) Esta equipe de planejamento declara inviável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Macieira, 10 de julho de 2025.



Valéria Vuelma
Secretaria de Administração



Ana Claudia Cerry
Secretaria de Educação



Fermino de Oliveira
Secretaria de Agricultura



Noilir Manenti
Secretaria de Assistência Social

(X) AUTORIZADO

( ) NÃO AUTORIZADO



Simone Campagnin Zanella
Prefeita Municipal