



PREFEITURA CAPÃO BONITO DO SUL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.

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.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este estudo técnico tem por objetivo formalizar a compra de salgados para eventos promovidos por diversas secretarias municipais, entre elas a Secretaria de Saúde, CRAS, a Secretaria de Educação e a Secretaria de Infraestrutura. As referidas secretarias realizam, ao longo do ano, uma série de ações, campanhas e eventos institucionais voltados à promoção da saúde, assistência social, educação e integração comunitária, tais como o Dia da Mulher, Outubro Rosa, Novembro Azul, Baile da Soberanas, além de atividades com grupos de saúde mental, reuniões e oficinas do CRAS, eventos escolares e ações da infraestrutura municipal.

A oferta de lanches, como salgados, durante essas atividades, visa proporcionar acolhimento, conforto e hospitalidade aos participantes, estimulando a adesão da população e fortalecendo o vínculo entre o poder público e a comunidade. Trata-se de uma prática que valoriza o bem-estar dos cidadãos e reforça o caráter educativo, participativo e integrador das ações municipais.

Considerando que tais eventos ocorrem de forma periódica e descentralizada ao longo do ano, a utilização do Registro de preço mostra-se a solução mais econômica e eficiente, possibilitando contratações conforme a demanda de cada secretaria, evitando desperdícios e otimizando os recursos públicos.

Dessa forma, justifica-se a necessidade da realização de registro de preços

para aquisição de salgados, com vistas a atender de maneira adequada e padronizada as demandas das secretarias municipais nas suas diversas ações e eventos voltados à comunidade

2 - ALINHAMENTO COM PAC

Sim consta no plano anual de contratações, ARP Aquisição de salgadinhos.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Aquisição de salgados diversos e itens para Coffee Brack prontos para consumo, doces e/ou salgados, destinados a atender as demandas de eventos, campanhas e atividades promovidas pelas Secretarias Municipais de Saúde, Assistência Social (CRAS), Educação e Infraestrutura, conforme solicitação e programação de cada secretaria;
- As entregas serão realizadas sob demanda, conforme a necessidade dos eventos de cada secretaria, mediante emissão de solicitação formal;
- Os produtos deverão ser artesanais, ou seja, produzidos manualmente, sem utilização de processos industriais automáticos em larga escala, garantindo sabor, qualidade e apresentação adequados;
- Não serão aceitos produtos congelados, requentados ou de produção industrial;
- O fornecedor deverá garantir as condições adequadas de higiene, manipulação e transporte, observando as normas da Vigilância Sanitária;
- Os salgados deverão apresentar boa aparência, sabor agradável e textura adequada, livres de qualquer contaminação, mau cheiro ou sinais de deterioração;
- O fornecedor deverá utilizar ingredientes de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as normas de segurança alimentar;
- Demonstrar capacidade técnica e experiência na produção e fornecimento de alimentos prontos;
- As entregas deverão ocorrer nos locais, datas e horários informados pelas secretarias solicitantes;
- Os produtos deverão ser acondicionados de forma higiênica, em embalagens apropriadas para transporte de alimentos, que garantam a integridade e a conservação dos salgados até o momento do consumo;
- A exigência de que os salgados sejam produzidos artesanalmente (feitos à mão) tem como finalidade garantir melhor qualidade, frescor, sabor e apresentação, além de valorizar a produção local e evitar o fornecimento de produtos industrializados de baixa qualidade, preservando o caráter acolhedor e

comunitário dos eventos promovidos pelas secretarias.

4 - ESTIMATIVA DE QUANTIDADES ACOMPANHADO DA MEMÓRIA DE CÁLCULO E DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE-

Objeto

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MINÍMA	QUANTIDADE MÁXIMA
01	UN	Cento de Salgado frito tipo coxinha, recheio de frango descrição: salgados frito tipo coxinha, recheio de frango, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. Embalagem: os produtos deverão estar acondicionados em prato de papelão límpido, com tampa, para conservação dos salgados. Peso aproximado 20 gramas	01	83
02	UN	Cento de Salgado frito tipo bolinha com recheio de queijo, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. Embalagem: os produtos deverão estar acondicionados em prato de papelão límpido, com tampa, para conservação dos salgados. Peso aproximado 20 gramas	01	51
03	UN	Cento de Salgado frito tipo rissoles, recheio de presunto e queijo, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. Embalagem: os produtos deverão estar acondicionados em prato de papelão límpido, com tampa, para conservação dos salgados. Peso aproximado 25 gramas	01	61

04	UN	Cento de Salgados assado tipo esfirra, recheio de carne, estilo festa, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Embalagem: os produtos deverão estar acondicionados em prato de papelão limpo, com tampa, para conservação dos salgados.	01	45
05	UN	Cento de Salgados assado tipo esfirra, recheio com salsicha, estilo festa, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Embalagem: os produtos deverão estar acondicionados em prato de papelão limpo, com tampa, para conservação dos salgados.	01	50
06	UN	LANCHE FRIO NATURAL: Pão francês de 50g, recheado de cenoura, alface, tomate, muçarela e presunto, embalado individualmente com plástico filme.	01	710
07	UN	Mini pizza salgada de tamanho 4x4 (nos sabores frango, presunto, queijo, calabresa)	01	500
08	UN	Cento de pastel simples salgados pequenos (nos sabores frango e carne)	01	66
09	UN	Cento de rissoles salgados (nos sabores frango e queijo)	01	74
10	UN	Canapés de pão de sanduíche (nos sabores salsicha, ricota, cenoura e pepino, frango e queijo, presunto, ricota, cenoura e pepino)	01	500
11	UN	Mini churros nos sabores doces diversos	01	400



12	UN	Cento docinho simples (nos sabores de negrinho, branquinho, coco, casadinho e nozes)	01	46
13	UN	Doce de sonho pequeno (sabores diversos)	01	250
14	KG	Grostoli doce frito, massa macia de trigo, frita, enrolada em açúcar e canela, peso aproximado de 50g por unidade.	01	165
15	UN	Pizza bolo – bolo de frango em formato redondo (aproximadamente 15cm de diâmetro), com massa de farinha de trigo, recheado com frango desfiado (peito de frango cozido e desfiado) molho de tomate caseiro, forma com aproximadamente 15 pedaços.	01	210
16	UN	Cachorro quente, medida mínima de 10 cm, pesando de 25 a 30 gramas, recheado com molho de tomate industrializado ou natural com salsicha, milho, ervilha, cebola.	01	1.300
17	UN	Sanduíche mini-hambúrguer composto por pão de hambúrguer fresco, com peso mínimo de 25 g cada. recheio: carne bovina moída, queijo muçarela, alface americana, tomate fatiado, molho ketchup e mostarda.	01	900
18	KG	Torta doce tradicional, com massa de farinha de trigo, manteiga e ovos, recheio de doce de leite artesanal e cobertura de chantili. sabores: chocolate, brigadeiro, frutas.	01	135

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO – POSSIBILIDADES PARA SANAR DEMANDA

Possibilidades encontradas:



- **Compra dos ingredientes para confecção dos salgados;**
- **Compra dos salgados prontos;**

Existem duas possibilidades para atender à demanda dos eventos: a compra dos produtos e ingredientes necessários para a confecção dos salgados ou a compra dos salgados já prontos. Entretanto, considerando que a prefeitura não dispõe de equipe, estrutura física, nem profissionais responsáveis pela produção, torna-se inviável a aquisição apenas dos materiais. Dessa forma, a única alternativa viável é a compra dos salgados prontos, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e o atendimento adequado às necessidades das secretarias municipais.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO COM PREÇOS UNITÁRIOS E SOLUÇÕES ENCONTRADAS

A contratação visa à aquisição de salgados, lanches e doces prontos para atendimento aos eventos institucionais do setor requisitante e demais Secretarias.

A estimativa foi elaborada com base em pesquisa de preços junto a fornecedores locais e consulta ao Licitacon, utilizando-se a média aritmética dos valores coletados.

Os valores médios unitários apurados foram, entre outros:

- Cento de salgados fritos (coxinha, bolinha, rissoles e pastel): **R\$ 126,82**
- Cento de esfirra: **R\$ 143,49**
- Cento de docinhos: **R\$ 160,00**
- Lanche natural: **R\$ 11,33 (un.)**
- Mini pizza: **R\$ 1,91 (un.)**
- Cachorro-quente: **R\$ 3,63 (un.)**
- Mini-hambúrguer: **R\$ 3,56 (un.)**
- Torta doce: **R\$ 45,30 (kg)**

O valor global estimado da contratação é de **R\$ 92.840,00**, considerado compatível com os preços de mercado.

Conclui-se que a aquisição parcelada sob demanda é a solução mais vantajosa, assegurando economicidade, eficiência e adequado atendimento às necessidades da Administração Pública.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de salgados prontos junto a fornecedores especializados para atendimento das demandas alimentares dos eventos institucionais. Essa medida busca garantir a adequada recepção e alimentação dos participantes, colaboradores e convidados, mantendo a qualidade e a pontualidade necessárias à realização das atividades.

A contratação do fornecimento de salgados prontos elimina a necessidade de aquisição de ingredientes e de mobilização de pessoal para o preparo dos produtos, uma vez que as secretarias não dispõem de servidores designados nem estrutura adequada para a confecção. Dessa forma, a solução assegura eficiência operacional, redução de riscos sanitários e melhor aproveitamento do tempo e dos recursos humanos.

Os produtos serão adquiridos de empresas legalmente constituídas, que atendam às normas sanitárias vigentes e apresentem comprovada capacidade técnica para o fornecimento de alimentos preparados e embalados de forma segura. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma e quantidades definidas para cada evento, garantindo a logística adequada, o controle de qualidade e o atendimento imediato à demanda.

Com isso, a adoção desta solução permite que a instituição mantenha o padrão de qualidade nos eventos, sem sobrecarregar as equipes administrativas e sem comprometer a execução das demais atividades, assegurando agilidade, praticidade e conformidade com os princípios da administração pública.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO-

Será realizado o registro de preços para a aquisição de salgados, sendo os itens solicitados conforme a necessidade de cada secretaria.

9 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS-

A contratação tem por objetivo atender à necessidade das Secretarias Municipais de Saúde, Infraestrutura, Educação e Assistência Social (CRAS) quanto ao fornecimento de salgados para coffee break, de forma a garantir a adequada recepção e suporte alimentar durante a realização de reuniões, capacitações, palestras, conferências, treinamentos e demais eventos institucionais promovidos por estas pastas.

- Assegurar a qualidade e padronização dos alimentos servidos, garantindo sabor, boa apresentação, segurança alimentar e pontualidade na entrega;
- Promover melhor acolhimento dos participantes dos eventos realizados pelas Secretarias, proporcionando ambiente mais receptivo e produtivo;



- Valorizar fornecedores locais, quando possível, fomentando o comércio e a economia do município.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO-

- A entrega deverá ocorrer diretamente em cada Secretaria demandante (Saúde, Infraestrutura, Educação e CRAS), conforme a necessidade e cronograma de eventos informados pela Administração;
- O pedido deverá ser realizado com, no mínimo, 3 (três) dias de antecedência, a fim de permitir que a empresa contratada possa organizar a produção, logística e entrega dentro dos prazos estabelecidos;
- Será designado um Fiscal de Contrato, servidor público indicado pela Administração, responsável por acompanhar, conferir e atestar a execução do fornecimento de salgados, verificando se os produtos e serviços entregues estão em conformidade com as especificações, prazos e condições estabelecidos.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

A correlação e interdependência sobre a importância dos salgados em eventos realizados pela Secretaria de Saúde para a comunidade está relacionada ao papel que esses alimentos desempenham na integração e na participação social. Os salgados, embora simples, contribuem para criar um ambiente acolhedor e receptivo, favorecendo a permanência das pessoas durante as atividades e o engajamento nas ações de promoção da saúde. Assim, há uma interdependência entre a oferta de alimentos e o sucesso do evento: a boa organização e a hospitalidade estimulam a adesão da comunidade, fortalecendo os vínculos entre a população e os serviços de saúde. Dessa forma, a presença dos salgados não é apenas um detalhe logístico, mas um elemento que complementa a efetividade das ações educativas e comunitárias promovidas pela Secretaria.

12 – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de salgados destinados ao coffee break das Secretarias de Saúde, Infraestrutura, Educação e CRAS pode gerar alguns impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados ao consumo de materiais, à geração de resíduos e ao transporte dos produtos. Entre os principais impactos, destacam-se a geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens, copos e utensílios descartáveis, as emissões atmosféricas resultantes do transporte e do preparo dos alimentos, bem como o possível desperdício de alimentos em razão de pedidos em excesso ou



armazenamento inadequado.

Com o objetivo de reduzir esses impactos, recomenda-se que sejam adotadas práticas sustentáveis durante toda a execução do contrato. Deve-se priorizar o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, além de incentivar o consumo consciente, evitando o preparo e a distribuição de quantidades superiores às necessárias. Sempre que possível, deve-se optar por fornecedores locais, reduzindo as distâncias de transporte e contribuindo para o fortalecimento da economia do município.

É igualmente importante que os resíduos gerados sejam destinados de forma ambientalmente correta, promovendo a coleta seletiva e o descarte adequado de materiais recicláveis e orgânicos. O uso de utensílios reutilizáveis, como copos e pratos duráveis, também deve ser incentivado, de modo a minimizar o uso de produtos plásticos descartáveis e reduzir o impacto ambiental decorrente dos eventos realizados pelas Secretarias.

13 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO

Com base na fundamentação apresentada e nas especificações técnicas detalhadas neste Estudo Técnico preliminar, concluiu-se que a aquisição de salgados para os eventos é plenamente viável e necessária. Tal compra assegura o atendimento eficaz dos objetivos propostos, garantindo a qualidade e o sucesso das ações planejadas, bem como o engajamento do público alvo.



Suelen Dall Agnol de Moraes

Coordenadora do Centro de Referência e Assistência Social

Autorizado por :

Marizete Vargas Pereira Rauta

Prefeita Municipal