

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Município de Mondaí/SC

Secretaria Municipal de Assistência Social

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Justifica-se a necessidade da contratação da empresa para fornecimento de almoço/buffet, refrigerante e sorvete/moreninha para o encerramento das atividades do CRAS que acontece no dia 19 de dezembro do ano de 2026.

O trabalho com famílias no CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) tem como objetivo promover a proteção social e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. O CRAS é uma unidade pública que faz parte do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), e seu papel principal é garantir a inclusão social e o acesso a direitos de famílias em situação de vulnerabilidade social.

O trabalho realizado pelo CRAS tem caráter preventivo e protetivo, ou seja, busca evitar que as famílias cheguem a situações extremas de vulnerabilidade, além de fornecer suporte para superar crises e dificuldades. Serve para fortalecer a rede de apoio da família, promovendo a dignidade e o bem-estar de seus membros e garantindo que todos tenham acesso a seus direitos, principalmente em momentos de dificuldade. Além disso, ajuda na promoção da justiça social e da cidadania, buscando a construção de uma sociedade mais igualitária.

As atividades ofertadas pelo CRAS proporcionam auxílio as famílias para desenvolverem a capacidade de resolver seus próprios problemas, por meio de orientações, acompanhamento e recursos de apoio.

O Fortalecimento de Vínculos, visa trabalhar para que os membros da família tenham relações mais saudáveis e colaborativas, prevenindo o rompimento de vínculos afetivos e familiares.

O apoio à Convivência Comunitária tem o objetivo de incentivar a participação ativa das famílias na comunidade, promovendo ações que reforçam a coesão social e a solidariedade.

Em resumo, o trabalho com as famílias no CRAS é fundamental para garantir que as famílias em situação de vulnerabilidade social tenham condições de enfrentar suas dificuldades e, quando possível, superá-las, com apoio institucional e comunitário.

O almoço/encontro de encerramento do ano com as famílias usuárias dos serviços do CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) é uma ação simbólica, mas de grande importância, tanto para o fortalecimento dos vínculos familiares quanto para a consolidação do trabalho de assistência social desenvolvido ao longo do ano. O almoço oferece um espaço de convivência e interação entre as famílias atendidas e a equipe do CRAS, favorecendo o fortalecimento dos vínculos sociais e comunitários. Em muitos casos, as famílias atendidas pelo CRAS enfrentam situações de vulnerabilidade social e isolamento. Esse momento de confraternização permite que as famílias se sintam parte de uma rede de apoio mais ampla e acolhedora, o que pode ajudar na construção de relações de confiança e solidariedade.

Um almoço de encerramento é uma ótima oportunidade para celebrar a vida e o ano que está se findando. Além disso, um almoço bem preparado cria um ambiente acolhedor e festivo, promovendo interação social e alegria entre os convidados. A alimentação contribui para a celebração, permitindo que todos desfrutem plenamente do evento, fortalecendo laços comunitários e proporcionando uma experiência memorável. A entrega de refrigerante e sorvete aos presentes é importante porque proporciona momentos de prazer e alegria, contribuindo para a celebração e socialização. Essas guloseimas são associadas a momentos de descontração e festividade, promovendo um ambiente leve e agradável. Além disso, oferecer essas opções pode despertar memórias afetivas, tornando a experiência ainda mais significativa. Mergulhando nessa ideia de que pequenos gestos podem ter um grande impacto no bem-estar emocional de todos os envolvidos no evento.

A confraternização entre as famílias é fundamental para fortalecer laços sociais, proporcionando apoio emocional e reduzindo a solidão. Esses encontros permitem a troca de experiências e histórias de vida, promovendo um senso de pertencimento e comunidade. Além disso, atividades em grupo estimulam a autoestima e a felicidade, contribuindo para uma vida mais saudável e ativa. Por fim, a qualidade da refeição pode refletir o cuidado e a consideração que se tem por eles, valorizando sua presença no evento.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida não está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Mondai/SC, em razão do Município ainda não ter implantado o Plano de Contratações Anual ou quando tiver, outro motivo que justifique não estar no Plano.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 SERVIÇOS COMUNS:

Os serviços têm natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

3.2.1. Da Habilitação Fiscal, Social e trabalhista:

Serão exigidos os documentos previstos no Art. 68 da lei 14.133/2021.

3.2.2. Da Habilitação Econômica/Financeira:

Será exigida a Certidão de Falência e Concordata, conforme art. 69, inc. II da Lei 14.133/2021.

3.2.3. Da Habilitação Técnica:

Alvará de Licença Sanitária expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da empresa licitante.

Caso a atividade exercida pela licitante seja dispensada da apresentação de Alvará de Licença Sanitária, deverá ser apresentada comprovação formal da respectiva isenção ou dispensa, emitida pelo órgão competente.

3.3 DO PRAZO E FORMA DE ENTREGA:

O objeto do presente pregão deverá ser executado no dia 19/12/2026, no Grêmio Cultural Ipanema, na cidade de Mondai/SC, sendo o almoço servido a partir das 11:30 horas, aos participantes do encerramento das atividades do CRAS.

Cada utensílio que será utilizado para o cozimento e organização do buffet deverá ser providenciado pela empresa vencedora.

Em caso de falta ou esgotamento dos alimentos servidos no buffet, inclusive as carnes, caberá a empresa vencedora repor os alimentos, sem qualquer ônus ou prejuízo ao Município.

A empresa vencedora deverá fornecer os itens 2 (refrigerante) e 3 (sorvete) refrigerados, fornecendo juntamente os refrigeradores no local do evento.

LOTE 1:

a) **Item 1** – O almoço deverá ser entregue servido em buffet completo (conforme a descrição do item) a partir das 11:30 horas.

b) **Item 2** – O sorvete na casquinha coberto com chocolate (tipo moreninha), diversos sabores, refrigerado, deverá estar disponível para entrega a partir das 10 horas, sendo que a equipe do CRAS fará a entrega.

c) **Item 3** – O refrigerante deverá ser em lata de 350 ml, diversos sabores, refrigerado, estando disponível para entrega a partir das 10 horas, sendo que a equipe do CRAS fará a entrega.

3.4 DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 dias, a contar do ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento definitivo, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O recebimento definitivo se dará no prazo de 10 dias, a contar do recebimento provisório. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Ao todo o CRAS de Mondaí atende aproximadamente 300 (trezentas) pessoas entre elas, crianças, adultos e idosos. A quantidade de almoços foi baseada em encerramentos de anos anteriores e justificada pela análise de dados históricos que refletem a participação e o consumo nos eventos passados. Essa abordagem permite estimar com precisão a demanda, levando em consideração fatores como o número médio de participantes e o feedback sobre a quantidade de alimentos servidos.

Além disso, essa prática ajuda a garantir eficiência e evitar desperdícios, além de proporcionar uma experiência satisfatória para todos. Basear-se em informações anteriores também demonstra um compromisso com a melhoria contínua, ajustando-se às necessidades e preferências do público ao longo do tempo.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

No que se refere às alternativas possíveis para o fornecimento de refeições, bebidas e lanches durante o evento, destacam-se diferentes modelos de serviço, cada qual com vantagens e desvantagens a serem consideradas no processo de escolha. O buffet completo no local do evento configura-se como uma alternativa mais formal e abrangente, pois oferece cardápio variado, adequado a diferentes perfis de público e restrições alimentares.

Outra possibilidade seria a contratação de pontos de lanches ou food trucks, modalidade que confere um caráter mais descontraído ao evento e permite diversidade de opções gastronômicas. Contudo, esse modelo pode gerar filas, apresenta maior dificuldade de padronização da qualidade e depende de espaço físico adequado, além de demandar energia elétrica para o funcionamento das unidades e não se adequar à realidade do evento.

Considerando que a Administração não dispõe de infraestrutura própria para o preparo de refeições pelos servidores, torna-se inviável a realização do serviço de forma interna.

Diante dessa limitação, a solução mais apropriada para garantir o atendimento da demanda é a contratação de empresa especializada, capaz de fornecer os serviços necessários de maneira estruturada e segura.

O cardápio estabelecido — composto por churrasco variado (gado, porco, frango e linguicinha), acompanhamentos quentes (mandioca, arroz branco e lasanhas de diversos sabores), pães e cucas, além de saladas variadas — assegura diversidade e equilíbrio

nutricional, atendendo ao perfil dos participantes e proporcionando uma refeição completa e atrativa. Além disso, o formato buffet garante maior comodidade e autonomia aos participantes, facilitando o atendimento de um público numeroso e heterogêneo. A empresa contratada também fornecerá todos os utensílios necessários ao preparo, cozimento e organização do buffet.

Comparativamente às demais alternativas analisadas, como kits-lanche, marmitas individuais ou pontos de lanches, o buffet se mostra superior por possibilitar uma refeição completa, adequada ao caráter social e de confraternização do evento, além de estar alinhado às expectativas culturais dos grupos da terceira idade, que tradicionalmente valorizam almoços coletivos. Dessa forma, trata-se da opção que melhor equilibra aspectos nutricionais, logísticos e sociais, garantindo qualidade no atendimento e satisfação dos participantes.

No que se refere ao fornecimento complementar de lanches, a entrega de sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha, acompanhada de refrigerante em lata de 350 ml, mostra-se igualmente uma alternativa apropriada. O sorvete, por suas características de refrescância e sabor adocicado, é amplamente aceito pelo público-alvo, agregando caráter festivo e funcionando como sobremesa ou lanche leve ao longo das atividades. Sua apresentação em casquinha coberta com chocolate valoriza a experiência, tornando-a atrativa, diferenciada e prática para consumo individual.

O fornecimento de refrigerante em lata, em diversos sabores e devidamente refrigerado, oferece comodidade e segurança, pois a embalagem individual e selada evita manipulações, reduz riscos de contaminação e garante padronização na distribuição. Ademais, possibilita que cada participante escolha o sabor de sua preferência.

Em comparação a outras alternativas, como refrigerantes em garrafa para consumo coletivo ou sobremesas de preparo local, a solução proposta mostra-se mais higiênica, prática e eficiente, além de não exigir estrutura de preparo no local do evento.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 14.895,00 (catorze mil, oitocentos e noventa e cinco reais).

Para chegar ao valor médio estimado, levou-se em conta o valor praticado pela Administração no ano anterior, bem como, realizada uma pesquisa de preços em outros

órgãos públicos que licitaram objetos semelhantes ou iguais ao contratado, o que demonstra que o valor é condizente com o valor praticado no mercado.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto nº 5.987 de 04 de setembro de 2023.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação permite que a equipe da Secretaria de Assistência Social concentre recursos e esforços em suas atividades principais, em vez de se ocupar com a logística, preparo, armazenamento, distribuição e gestão das refeições e demais alimentos. Além disso, a contratação de empresa especializada contribui para garantir o cumprimento das normas de segurança alimentar e de saúde, minimizando riscos de contaminação e assegurando condições adequadas de preparo, conservação, transporte e fornecimento dos alimentos.

O cardápio planejado, que inclui churrasco variado, acompanhamentos quentes, pães, cucas e saladas, atende de forma equilibrada às necessidades e ao perfil dos grupos da terceira idade, oferecendo diversidade e qualidade alimentar. O formato buffet proporciona autonomia aos participantes, permitindo que cada um se sirva conforme sua preferência, além de garantir maior agilidade e organização no atendimento de um público numeroso e heterogêneo.

Além da refeição principal, o fornecimento de sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha e refrigerante em lata de 350 ml representa uma solução complementar adequada, prática e segura para atender aos participantes durante a programação do evento. Esses produtos serão fornecidos em porções individuais, facilitando o consumo, promovendo maior higiene e reduzindo a necessidade de manipulação dos alimentos.

O refrigerante em lata de 350 ml, fornecido devidamente refrigerado, oferece praticidade e segurança, por se tratar de embalagem individual, lacrada e de fácil distribuição, enquanto o sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha, agrega caráter festivo e proporciona uma opção refrescante e diferenciada aos participantes.

Comparada a outras opções, a solução apresenta adequado equilíbrio entre aspectos logísticos, nutricionais, de qualidade, segurança alimentar e satisfação dos

participantes, garantindo que o serviço de alimentação seja realizado de forma completa, organizada e eficiente.

Esses elementos destacam a importância da contratação de empresa especializada para o fornecimento do almoço, bebidas e demais alimentos, garantindo não apenas a qualidade das refeições, mas também a realização de um evento seguro, organizado e agradável.

Diante do exposto, a contratação de empresa para o fornecimento de refeições, bebidas e lanches, incluindo almoço em sistema de buffet, sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha e refrigerante em lata de 350 ml, configura-se como a alternativa que melhor atende aos requisitos de qualidade, segurança, eficiência e conformidade legal, proporcionando uma solução eficaz e satisfatória para a realização do evento.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

No presente caso, opta-se pela contratação em lote único, contemplando o fornecimento de almoço, refrigerantes e sorvetes, considerando que os itens estão relacionados à mesma finalidade e serão destinados ao atendimento de uma única demanda da Administração.

A contratação em lote único mostra-se mais adequada por proporcionar maior praticidade na gestão e fiscalização contratual, facilitar a organização e a logística de fornecimento, centralizar a responsabilidade pela execução e reduzir os custos administrativos decorrentes do gerenciamento de múltiplos fornecedores e contratos. Além disso, a reunião dos itens poderá favorecer a organização do atendimento e contribuir para a eficiência na execução do objeto.

Dessa forma, justifica-se a não divisão da contratação em lotes distintos, desde que a pesquisa de mercado demonstre a existência de fornecedores capazes de atender conjuntamente aos itens e que a adoção do lote único não restrinja indevidamente a

competitividade nem comprometa a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

9. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município, garantindo a adequada prestação dos serviços de fornecimento de refeições, bebidas e lanches.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre as licitantes e justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e prevenir eventual superfaturamento na execução contratual.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade e segurança alimentar, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, a redução do desperdício de alimentos e a minimização dos impactos ambientais decorrentes da execução dos serviços.

A contratação de empresa especializada permitirá maior economicidade, considerando que essas empresas possuem estrutura, equipamentos, mão de obra e acesso a insumos e fornecedores, possibilitando a execução do serviço com maior eficiência e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

O planejamento prévio das quantidades de refeições, sorvetes, refrigerantes e bolos no pote, com base no número estimado de participantes, contribuirá para evitar desperdícios de alimentos e bebidas e reduzir gastos desnecessários com excedentes.

Ao terceirizar o serviço de alimentação, o Município poderá direcionar sua equipe interna para outras atividades essenciais à organização e execução do evento, como coordenação, recepção, acompanhamento dos participantes e apoio logístico, promovendo melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis.

A empresa contratada será responsável pelo fornecimento dos utensílios, equipamentos e demais materiais necessários à adequada execução dos serviços, incluindo pratos, copos, talheres e equipamentos necessários à conservação e distribuição dos alimentos e bebidas, quando aplicável. Dessa forma, evita-se a necessidade de aquisição, disponibilização e manutenção desses materiais pelo Município, gerando economia e maior eficiência operacional.

Quanto aos alimentos e lanches, espera-se garantir aos participantes uma refeição completa, diversificada e adequada ao perfil do público, composta por almoço servido em sistema de buffet, bem como sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha, refrigerante em lata de 350 ml, proporcionando maior variedade, comodidade e satisfação aos participantes.

A contratação também deverá assegurar que os alimentos sejam preparados, transportados, conservados e servidos em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, em conformidade com a legislação sanitária aplicável, reduzindo riscos à saúde dos participantes.

Em resumo, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de almoço, sorvetes e refrigerantes busca promover economicidade, eficiência, qualidade e adequada utilização dos recursos públicos, possibilitando a realização de um evento organizado, seguro e satisfatório.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a)** elaboração de minuta do edital;
- b)** realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c)** designação de agente de contratação/pregoeiro, equipe de apoio, comissão de licitação;
- d)** elaboração de minuta do contrato;
- e)** encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f)** análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer;
- g)** publicação e divulgação do edital e anexos;
- h)** resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i)** realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j)** assinatura e publicação do contrato.
- k)** realização de empenho;

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta. Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais que podem ser gerados unicamente em razão de contratações geradas a partir desse objeto.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Mondaí/SC, na data da assinatura eletrônica.

Documento assinado digitalmente
 **ELIS REGINA PITROVSKI**
Data: 19/10/2026 08:57:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ELIS REGINA
Matrícula: 4835
Responsável pelo ETP: