



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO - UNIFICADO

PARA ATENDER DEMANDA DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação, elaborado com base no artigo 6º, inciso xx, combinado com o § 1º e 2º, da lei 14.133/21, Decreto Municipal nº 7.055, de 28 de março de 2023, art. 15.

1- DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

- 1.1 Aquisição de lanches, bolos, salgados e sucos para consumo das Secretárias Municipais.
- 1.2 O Presente estudo técnico preliminar tem por objetivo traçar as diretrizes para atendimento das necessidades de fornecimento de alimentação adequada para atender eventos sociais, treinamentos de servidores, reuniões, eventos turísticos, eventos esportivos e campanhas da saúde.

2- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL OU JUSTIFICATIVA DA AUSÊNCIA DE PREVISÃO

- 2.1 A presente contratação está prevista no orçamento do Plano de Contratação Anual (PCA), exercício de 2025 que consta para consulta no Portal da Transparência no site www.eparaguacu.sp.gov.br, no link <http://sistemas2.eparaguacu.sp.gov.br:8079/transparencia/>, conforme solicitações das Secretárias Municipais.

3- REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO

- 3.1 Será observado o princípio da padronização, cujo objetivo é buscar a uniformização de produtos e serviços previamente selecionados e qualificados e, consequentemente, a redução de gastos; logo, tornar mais próspera a relação custo x benefício.
- 3.2 Acondicionamento apropriado em embalagens primárias e secundárias; Os produtos deverão ser armazenados e acondicionados adequadamente, em embalagens apropriadas térmicas e atóxicas; Serão consideradas impróprias as embalagens defeituosas, rasgadas, não lacradas ou que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
- 3.3 A empresa fornecedora deverá cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.
- 3.4 A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.
- 3.5 Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do edital e da proposta .

4- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

As quantidades de bens necessários e valores estimados encontra-se abaixo:

Item	Qtd	Unidade	Descrição	Complemento	V. Unitario	V. Total
1	7	KG	BOLACHA TIPO PETIT-FOUR		44,54	311,78
2	505	KG	BOLO DE CENOURA C/ CHOCOLATE		33,74	17.038,70
3	200	UN	BOLO DE COCO SIMPLES		28,73	5.746,00
4	2	KG	BOLO FORMIGUEIRO		37,88	75,76
5	110	KG	BOLO RECHEADO COM CREME E FRUTAS COM COBERTURA	BOLO RECHEADO COM CREME E FRUTAS COM COBERTURA ARTESANAL, RECHEADO COM CREME, LEITE CONDENSADO E FRUTAS (ABACAXI, MORANGO OU PÊSSEGO). O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR VALIDADE DO PRODUTO NO PRAZO MÍNIMO DE 24H APÓS A ENTREGA.	51,94	5.713,40
6	185	KG	BOLO SALGADO RECHEIO DE FRANGO		44,95	8.315,75
7	268	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA DE CHOCOLATE E COCO		36,88	9.883,84
8	54	CT	CAROLINAS COM RECHEIO DE DOCE LEITE 100 UN.		72,47	3.913,38
9	165	KG	FATIAS HÚNGARAS/PÃO DOCE		32,96	5.438,40
10	600	UN	LANCHE SIMPLES	1 pão francês com no mínimo 50 gramas ou 2 fatias de pão de forma, 02 fatias de presunto de no mínimo 15 gramas, 02 fatias de queijo mussarela de no mínimo 15 gramas, alface e tomate.	5,48	3.288,00
11	5	KG	LUA DE MEL		35,52	177,60
12	90	CT	MINI EMPADA ASSADA (CENTO)	Frango	113,59	10.223,10

13	2250	UN	MINI LANCHE NATURAL		11,42	25.695,00
14	1400	UN	MINI PÃO DE MEL		5,59	7.826,00
15	429	KG	MINI PÃO DE QUEIJO	ASSADO, FORMATO REDONDO, PESO UNIDADE 30G. ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE PAPELÃO ALUMINIZADO OU SIMILAR, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, COBERTO COM MATERIAL IMPERMEÁVEL. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR VALIDADE DO PRODUTO NO PRAZO MÍNIMO DE 24H APÓS A ENTREGA.	42,18	18.095,22
16	294	CT	MINI SALGADO ASSADO (CENTO)	Mini salgado assado de no mínimo 20 gr tipo empada de frango. Esfirra de frango, composição: frango desfiado especial com no máximo 5% de gordura. Esfirra de carne, composição: carne especial com no máximo 5% de gordura. Quibe, composição: carne especial com no máximo 5%, trigo para quibe e temperos específicos. Croissant com recheio de queijo ou presunto cozido. Acondicionados em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto no prazo mínimo de 24h após a entrega. sendo 100 unidades	222,78	65.497,32
17	299	CT	MINI SALGADO FRITO	sendo 100 unidades de no mínimo 20gr cada. TIPOS: coxinha de carne: carne especial com no máximo 5% de gordura e ingredientes específicos. Coxinha de frango: frango especial com no máximo 5% de gordura e ingredientes específicos. Bolinha de queijo: queijo ou mussarela e ingredientes específicos com no máximo 5% de gordura. Risoles de presunto e queijo. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto no prazo mínimo de 24h após a entrega.	123,01	36.779,99
18	720	UN	PAO DE BATATA RECHEADO	presunto e mussarela e calabresa com 0,50grs	10,41	7.495,20
19	1000	UN	PAO DE LEITE 90 GR - PARA CACHORRO QUENTE	cada unidade deve ter peso aproximado de 0,90 gr	2,44	2.440,00
20	13900	Unid	PÃO FRANCES COM PRESUNTO E MUSSARELA	pão de no mínimo 50gr, 1 fatia de presunto de no mínimo 15 gr e 1 fatia mussarela de no mínimo 15 gr	5,85	81.315,00
21	330	UN	REFRIGERANTE 2 LTS	de boa qualidade "1ª linha (normal, light ou diet)" e sabores diversos, podendo ser laranja, limão, cola e guaraná.	14,00	4.620,00
22	700	UN	SANDUICHE NATURAL PÃO FRANCÊS		10,96	7.672,00
23	5750	CX	SUCO DE FRUTAS DIVERSOS SABORES, COM 200ML	NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM ADITIVOS ALÉRGICOS, SEM LACTOSE, EMBALAGEM EM CAIXA CARTONADA ASSÉPTICA DE PAPEL CARTÃO LAMINADO COM CANUDO PLÁSTICO ATOXICO; PESO DA EMBALAGEM 13 GRAMAS CONTENDO 200 ML. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	2,21	12.707,50
24	1110	LTS	SUCO NATURAL	Sabores de Laranja, Uva, Maracujá e tangerina. Bebida não fermentada, não concentrada e não diluída. 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas, diluição mínima de 1/3. Obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Embalagem primária: embalagem plástica de 1 litro, com rotulo do produto, fabricação, lote, validade e condições de armazenagem. Embalagem secundária: embalagem de mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. De acordo com a lei 8.918 de 15 de julho de 1994, decreto 6871, de 4 de junho de 2009 e instrução normatiza nº 12, de 4 de setembro de 2003.	15,63	17.349,30
25	790	UN	SUCO NATURAL CAIXA 1 LT	SUCO NATURAL TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. SABOR UVA, LARANJA, MARACUJÁ OU ABACAXI. CAIXA DE 1 LITRO.	10,27	8.113,30
26	57	KG	TORRADA		26,32	1.500,24
TOTAL						RS 367.231,78

4.1 O quantitativo da aquisição foi levantado com base consumo dos anos anteriores

5- LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 Tendo buscado no mercado valor dos produtos/serviços, realizando orçamentos/cotações, usando mínimo de 3 (três) cotações. O levantamento de mercado para a aquisição de **lanches, bolos, salgados e sucos**, envolve uma análise detalhada das alternativas disponíveis para o tipo de necessidade apresentada, a forma mais comumente utilizada pelas instituições públicas é a aquisição dos bens junto ao mercado de fornecedores. A justificativa técnica e econômica para a escolha do tipo de solução a ser contratada deve levar em conta a eficiência do produto e o menor valor ofertado pelos fornecedores.

5.2 Diante do levantamento de mercado foram identificadas soluções diferentes capazes de suprir eficientemente a necessidade das Secretarias Municipais de Administração, sendo assim, foram consideradas as seguintes opções de mercado:

a) Contratação de empresa para fornecimento de lanches, bolos, salgados e sucos : os produtos seriam entregues prontas para consumo imediato, economizando tempo e esforço dos servidores, onde a empresa contratada proverá todos os funcionários, equipamentos embalagens e estrutura necessária para o fornecimento dos produtos; além de obter alvarás de funcionamento e manual de boas práticas

b) Compra de equipamentos e alimentos para preparo interno de lanches, bolos, salgados e sucos : Para realizar o preparo dos alimentos nas dependências da Prefeitura, o preparo é crucial, como investimento inicial elevado em compra de equipamentos de cozinha, contratação de equipe de cozinha e estoque de

alimentos. Considerando que a gestão deve ser de forma rigorosa, a logística de preparação dos alimentos, e cumprimento de normas sanitárias.

5.3 Assim, a solução buscada que melhor atende a solicitação das Secretárias é a "A", afinal é a melhor opção disponível no momento para a aquisição de **lanches, bolos, salgados e sucos** para as Secretárias da Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista.

6- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 O valor estimado da contratação é de **R\$ 367.231,78 (trezentos e sessenta e sete mil, duzentos e trinta e um reais e setenta e oito centavos)**.

6.2 Em anexo, mapa comparativo de valores, constando preços unitários e fonte de pesquisa de preços de mercado.

7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 A solução de aquisição apresentada neste estudo é a mais viável em razão da praticidade de entrega no local e horário ideal na ocasião de cada necessidade de atendimento, bem como a economicidade, com a oferta de preços acessíveis, em razão de contratação por meio de procedimento licitatório, de serviços de alimentação a serem adquiridos somente em ocasiões muito específicas, poupando a oneração desnecessária dos cofres públicos.

7.2 A contratação visa garantir o abastecimento regular de refeições prontas para atendimento das necessidades dos servidores das Secretarias Municipais em atividades que vão além dos locais e horários convencionais. Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender às demandas das Secretarias Municipais

8- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1 Quando esta Administração Pública concluiu pela necessidade de instauração deste Procedimento Licitatório, verificou a possibilidade técnica e econômica de dividir o objeto, pela descrição e correlacionados pelas características dos itens, permitindo que um número maior de interessados participe da disputa, o que, em decorrência, aumenta a competitividade e viabiliza a obtenção de melhores propostas.

8.2. A opção de licitar pelo ITEM, dá-se em razão da economia de escala, bem como das recomendações expedidas pelo Tribunal de Contas da União. Desta forma, mantém-se preservada a competitividade.

8.3. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento (divisibilidade) como forma de garantir a ampla concorrência, razão porque parcelado em itens conforme especificado acima.

9- RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 Esta aquisição tem por objetivo atender as necessidades básicas e buscar assegurar que os fornecimento de alimentação adequada para atender eventos sociais, treinamentos de servidores, reuniões, eventos turísticos, eventos esportivos e campanhas da saúde.

9.2 Economicidade: garantir o menor preço, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos públicos.

9.3 Eficácia: assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, a justa competição e evitar a contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e o superfaturamento na execução do contrato.

9.4 Eficiência: assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para a Administração.

10- PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1 Não se faz necessária a adoção de providências prévias à celebração do contrato para sua implantação, visto tratar-se de mera aquisição de material de consumo.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1 Não foram detectadas necessidades de contratações correlatas e/ou interdependentes.

12- IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

12.1 Desde que atendidos os requisitos delineados nesse ETP, não se vislumbra a ocorrência de impactos ambientais da pretensa contratação.

13- CONCLUSÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1 A viabilidade da contratação, contendo a solução escolhida, demonstrando os benefícios a serem alcançados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, do melhor aproveitamento de recurso humanos, materiais e financeiro.

13.2 Não há necessidades de providências complementares a serem adotadas em paralelo no tocante à operacionalização do objeto da contratação.

13.3 Com base nas informações levantadas ao longo do presente Estudo Técnico Preliminar, a autoridade competente declara a pretensa aquisição viável, além de ser imprescindível para proporcionar uma alimentação de qualidade para os servidores da Prefeitura de Paraguaçu Paulista.

Paraguaçu Paulista, 11 de Junho de 2025

	
---	---



Documento assinado eletronicamente por **Thales Vicente da Silva, Escriturário I**, em 11/06/2025, às 17:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/marilia/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0073520** e o código CRC **OCA365AD**.

