



Secretaria da Mulher



MUNICIPIO DE MANGUEIRINHA-PR
CNPJ:77.867/0001-29

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP Nº 025/2025-PMM

INFORMAÇÕES DA DEMANDANTE	
Requisitante(Secretaria/Departamento): Secretaria da Mulher	
Responsavel da unidade requisitante: Rosane Maria Picolo Dorini Cargo/Função: Secretária de Políticas às Mulheres Matrícula: 195520	
Responsável pela demanda: Rosane Maria Picolo Dorini Cargo/Função: Secretária de Políticas às Mulheres Matrícula: 195520	
Endereço eletrônico(E-mail): spm@mangueirinha.pr.gov.br	Telefone Fixo: (46) 3243-1678 Telefone Cel: (46) 98404-9104
INDICAÇÃO DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO E RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO	
Planejamento e titular e substituto: Rosane Maria Picolo Dorini	Integrante Setorial, titular e substituto: Ana Paula do Bitencout
Fiscalização e titular e substituto: Thais Elizabete da Silva	Gestor do Contrato, titular e substituto: Rosane Maria Picolo Dorini
Decorrente do DFD Nº 025/2025-SPM	

Descrição sucinta do objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de Lanches, Água, Refrigerante, visando atender as necessidades da Secretaria da Mulher.	
NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO	
☐ Material de consumo	☐ Equipamento/material permanente
☐ Serviço continuado	☒ Serviço não continuado
☐ Obra	☐ Serviço de engenharia
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUJERIDA	
☐ Concorrência	☐ Inexigibilidade
☐ Dispensa	☒ Pregão
DIAGNOSTICO DO ESTUDO	
Justificativa da necessidade da contratação: A contratação de empresa especializada para fornecimento fornecimento de Lanches, Água, Refrigerante para a Secretaria da Mulher é fundamental para garantir a execução dos trabalhos, cursos, eventos e atividades diárias executadas pela Secretaria. A Secretaria de Políticas Públicas para às Mulheres tem como responsabilidade a execução de ações voltadas à promoção de direitos, prevenção da violência, fortalecimento da rede de proteção e incentivo à autonomia das mulheres do município. Tais ações incluem reuniões intersetoriais, eventos	

institucionais, campanhas de conscientização, oficinas, capacitações, atendimentos em grupo e fóruns de discussão, entre outras atividades que demandam, por sua natureza, a oferta de itens de consumo imediato, como água mineral, lanches e bebidas não alcoólicas.

O fornecimento destes gêneros é essencial para garantir condições adequadas de acolhimento e permanência dos públicos atendidos, especialmente em eventos com duração prolongada ou com presença de público em situação de vulnerabilidade social. A oferta de alimentação também contribui para o fortalecimento do vínculo com a comunidade, promove a participação ativa das mulheres e qualifica a entrega dos serviços públicos.

Além disso, a contratação de empresa especializada possibilita o fornecimento contínuo e padronizado dos itens, com segurança alimentar, controle de qualidade, armazenamento e transporte adequado, conforme as normas da Vigilância Sanitária e da legislação vigente.

A medida assegura eficiência administrativa, economicidade e racionalidade dos recursos públicos, evitando aquisições esporádicas, compras fracionadas ou improvisações que comprometam a execução das ações e o cumprimento do plano de trabalho institucional.

Dessa forma, a contratação é justificada pela natureza das atividades desenvolvidas pela Secretaria, pela necessidade de atendimento ao público com dignidade, e pela conveniência administrativa de contar com um fornecedor formal e habilitado, garantindo regularidade e qualidade no fornecimento dos gêneros alimentícios e bebidas.

As quantidades solicitadas neste estudo foi definida com base na média de consumo dos últimos anos, nos eventos, promoções, oficinas, capacitações, atendimentos em grupo, encerramentos de cursos, garantindo assim, um planejamento adequado às necessidades da Secretaria. Dessa forma, a contratação de uma empresa especializada assegura o fornecimento contínuo desses materiais, permitindo que as atividades da Secretaria da Mulher sejam desempenhadas de forma ininterrupta e dentro dos padrões de segurança exigidos.

Contratação de empresa para o fornecimento de Lanches, Água, Refrigerante, visando atender as necessidades da Secretaria da Mulher.

Resultados pretendidos/solução:

A Secretaria da Mulher tem como missão atender e apoiar as mulheres do município. Com a contratação de empresa especializada para o fornecimento de Lanches, Água, Refrigerante, espera-se:

- **Garantir a oferta regular e padronizada de gêneros alimentícios:** Atender com qualidade os eventos, encontros, formações e demais atividades da Secretaria.
- **Assegurar segurança alimentar e nutricional:** Produtos com procedência, validade e condições de conservação adequadas.
- **Otimizar recursos públicos:** Planejamento centralizado da demanda, evitando desperdícios, fracionamentos e sobrepreços.
- **Promover o bem-estar e acolhimento dos participantes:** Contribuir para maior participação e engajamento da comunidade nas ações propostas.
- **Agilidade e eficiência na logística de atendimento:** Evita deslocamentos e sobrecarga de equipe interna para buscar ou organizar alimentos.

A aquisição será realizada por meio de um Pregão Eletrônico ou Presencial, conforme análise da modalidade mais eficiente para atender às necessidades da Secretaria. A escolha da empresa deverá levar em consideração critérios como qualidade dos produtos, prazos de entrega e custo-benefício, garantindo um fornecimento contínuo e eficaz dos itens.

Estimativa das quantidades/Memoria de cálculo/Levantamento de mercado

Item	Código	Descrição	Unidade	Qtde.
01	13473	ÁGUA MINERAL, sem gás, caixa contendo 48 copos de 200ml	UN	45
02	20357	ÁGUA MINERAL, sem Gás, embalagem 20 litros	UN	2

03	54160	BOLO FESTIVO recheado, (kg) com massa tipo pão de ló (ou similar, leve e macia), preparado com ingredientes de primeira qualidade. Recheio duplo à base de creme (ex: doce de leite, chocolate, coco, brigadeiro, frutas ou similares), cobertura decorativa com chantilly, glacê ou ganache, e acabamento festivo com confeitos, frutas ou raspas, conforme sazonalidade e disponibilidade. O bolo deverá ser fresco, produzido no dia da entrega, devidamente acondicionado em embalagem apropriada (caixa resistente e higiênica), garantindo conservação e apresentação adequada.	KG	70
04	40883	BOLO DOCE DE CENOURA, sem recheio com cobertura de chocolate/chocolate granulado. Com peso mínimo de 1kg	UN	30
05	40884	BOLO DOCE DE CHOCOLATE, sem recheio com cobertura de chocolate/chocolate granulado. Com peso mínimo de 1kg	UN	30
06	40886	GROSTOLI crescido com massa fofa, 40 gramas	KG	100
07	40879	PALITOS DE MASSA (Salgados) 500 gramas	UN	50
08	40880	PÃO DE QUEIJO, 20 gramas	KG	70
09	47910	SALGADO BOILINHA DE QUEIJO, 25gramas frito para festa,	UN	1.500
10	44806	SALGADO COXINHA FRITA (tipo festa) 25g	UN	3.000
11	44807	SALGADO CROQUETE (tipo festa) com no mínimo 25 gramas	UN	1.000
12	44809	SALGADO ENROLIDINHO DE SALSICHA, com mínimo 25 gramas	UN	1.500
13	44808	SALGADO KIBE (tipo festa) com no mínimo 25 gramas	UN	2.000
14	44810	SALGADO PASTEL FRITO (tipo festa) carne moída 18 g	UN	4.000
15	44811	SALGADO RISOLE FRITO(tipo festa) QUEIJO E PRESUNTO 25g	UN	1.500
16	44813	SONHO assado recheado com doce de leite 40g	KG	80
17	44814	SONHO assado recheado com goiabada, tamanho médio 40g	KG	50
18	44804	STEAK DE FRANGO ASSADO, com no mínimo 100g	UN	700
19	44815	TORTA SALGADA DE FRANGO com peso de no mínimo 01kg	UN	70
20	36803	GELO TRITURADO embalagem com no mínimo 18 kg	UN	10
21	54161	MINI EMPADINHAS SALGADAS assadas, com massa amanteigada, leve e crocante, preparadas com ingredientes de qualidade, recheadas com sabores tradicionais (como frango desfiado temperado, palmito, queijo, ou outros a serem definidos conforme cardápio do fornecedor). Peso aproximado de 20g a 30g por unidade. As empadinhas devem apresentar boa aparência, coloração dourada, sem queimar ou apresentar rachaduras, com recheio generoso, úmido e bem temperado. Devem ser entregues frescas (preparadas no dia da entrega), acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e conservação (protegidas contra contaminações e amassamento), prontas para consumo. Validade mínima de 24h após o preparo, com transporte em veículo adequado.	UN	4.000
22	54162	CUCA ALEMÃ TRADICIONAL preparada com massa leve e macia tipo pão doce, fermentada, coberta com farofa crocante amanteigada (streusel) e recheio ou cobertura de frutas (como banana, uva, maçã, ou outros sabores regionais), creme ou geleia, conforme disponibilidade e cardápio do fornecedor. Produto assado, com peso estimado entre 2kg e 4kg por unidade, rendimento aproximado de 20 a 30 porções. Deve apresentar coloração dourada, aroma agradável e sabor equilibrado, com	UN	50

		ingredientes frescos e de boa procedência. A cuca deve ser entregue fresca (produzida no mesmo dia da entrega), em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto durante o transporte e manuseio.		
23	47908	REFRIGERANTE EM GARRAFA DESCARTÁVEL, EMBALAGEM DE 2000ML. Os sabores devem ser variados, contendo as seguintes composições: COLA (água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Coca-Cola e Pepsi); LARANJA (água gaseificada, açúcar, suco de laranja, reguladores de acidez, ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, estabilizantes acetato isobutirato de sacarose e dioctil sulfosuccinato de sódio, corante artificial amarelo crepúsculo FCF, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Fanta e Sukita); UVA (água gaseificada, açúcar, sucos de uva, aroma sintético idêntico ao natural, reguladores de acidez, ácido cítrico e citrato de sódio, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, corantes artificiais amaranço, azul brilhante FCF e tartrazina, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Fanta e Sukita);	UN	150
24	47909	REFRIGERANTE EM LATA, EMBALAGEM DE 350ML. Os sabores devem ser variados, contendo as seguintes composições: COLA (água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Coca-Cola e Pepsi); LARANJA (água gaseificada, açúcar, suco de laranja, reguladores de acidez, ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, estabilizantes acetato isobutirato de sacarose e dioctil sulfosuccinato de sódio, corante artificial amarelo crepúsculo FCF, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Fanta e Sukita); UVA (água gaseificada, açúcar, sucos de uva, aroma sintético idêntico ao natural, reguladores de acidez, ácido cítrico e citrato de sódio, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, corantes artificiais amaranço, azul brilhante FCF e tartrazina, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Fanta e Sukita); GUARANÁ (água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, reguladores de acidez, ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, corante caramelo IV, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Guaraná Antártica e Kuar) e LIMÃO (água gaseificada, suco natural de limão 2,5%, acidulante cítrico, aroma natural, edulcorantes ciclamato de sódio (72mg) e sacarina de sódio (11mg) por 100ml, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, estabilizante citrato de sódio, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Sprite e Soda)	UN	1.500
25	54197	MINI CHURROS, com no mínimo 30g. Produto pronto para consumo, tipo mini churros, recheado com doce de leite, com cobertura de açúcar e canela. Embalagem individual ou porções organizadas para servir em bandejas.	UN	1.500
26	54198	MINI PIZZA assada. Diâmetro aproximado: 7 a 10 cm, pronta para consumo, com cobertura de queijo e molho de tomate, podendo conter adicional de calabresa ou frango.	UN	1.000
27	54199	Sanduíche tipo MINI HAMBÚRGUER, com pão macio de 6 a 8 cm, carne bovina grelhada, queijo e condimentos	UN	2.000

bebidas a serem fornecidos visto que estão especialmente relacionados ao uso e descarte de materiais e resíduos gerados durante a execução das atividades. Além de orientação ao público quanto ao descarte correto dos resíduos, visto que tal processo licitatório não trará necessidade de maiores cuidados em relação aos aspectos ambientais.

ANEXOS

São partes integrantes do presente ETP, os seguinte anexos:

Orçamento... (elaborado pela equipe de cotação)

Mapa... (elaborado pela equipe de cotação)

Posicionamento conclusivo:

Tendo em vista os benefícios que o serviço pode trazer para a administração, de acordo com os princípios da economicidade e eficiência, o estudo técnico é no sentido de que a contratação se faz necessária para a continuidade dos serviços públicos.

RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO

Assumo que os colaboradores designados como membros da equipe de planejamento e responsáveis pela fiscalização ficarão à disposição para dirimir eventuais dúvidas sobre esta requisição, bem como para acompanhar todo o procedimento de contratação, fornecendo todas as informações técnicas necessárias junto ao agente de contratação, pregoeiro e sua equipe de apoio.

Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento.

Afirmo que a previsão da contratação está alinhado com o planejamento anual da administração

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminha-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Mangueirinha/PR, 28 de Agosto de 2025

Rosane Maria Picolo Dorini