



MUNICIPIO DE MANGUEIRNHA-PR
CNPJ:77.774.867/0001-29

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP 043/2025, LANCHES PARA EVENTOS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

INFORMAÇÕES DA DEMANDANTE	
Requisitante(Secretaria/Departamento): Secretaria Municipal de Assistencia Social	
Responsavel da unidade requisitante: Luana Thais Costa de Aguiar Cargo/Função: Secretária Municipal de Assistência Social Matrícula: 196670	
Responsável pela demanda Nome: Luana Thais Costa de Aguiar Cargo/Função: Secretária Municipal de Assistência Social Matrícula: 196670	
Endereço eletrônico(E-mail): socialadmin@mangueirinha.pr.gov.br	Telefone Fixo: (46) 3243 13 90 Telefone Cel: (46) 999837528
INDICAÇÃO DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO E RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO	
Planejamento e titular e substituto: - Luana Thais Costa de Aguiar	Integrante Setorial, titular e substituto:
Fiscalização e titular e substituto: - Yeda Maria Andreolla - Camila Reali Pedreira	Gestor do Contrato, titular e substituto: - Luana Thais Costa de Aguiar
Decorrente do DFD Nº 043/2025	
Descrição sucinta do objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de Lanches, Água, Refrigerante e Produtos Afins para atender as necessidades dos usuários assistidos nos Equipamentos, CRAS – CREAS – SCFV – Idosos e Crianças/Adolescentes dos Serviços do Sistema Único de Assistência Social – SUAS da Secretaria de Assistência Social.	
NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO	
☐ Material de consumo	☐ Equipamento/material permanente
☐ Serviço continuado	☒ Serviço não continuado
☐ Obra	☐ Serviço de engenharia
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA	
☒ Compra Direta	☐ Inexigibilidade
☐ Dispensa	☐ Pregão
DIAGNÓSTICO DO ESTUDO	

Justificativa da necessidade da contratação:

A Secretaria Municipal de Assistência Social de Manguoeirinha paraná, por meio dos serviços tipificados do Sistema nico de Assistência Social (SUAS) — como CRAS, CREAS, Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, acolhimento institucional e demais programas e projetos socioassistenciais — realiza periodicamente ações, encontros, reuniões e eventos voltados ao atendimento direto de crianças, adolescentes, idosos, pessoas com deficiência, famílias em situação de vulnerabilidade e demais usuários da política pública de assistência social.

A oferta de lanches salgados e doces durante essas atividades tem como objetivo garantir acolhimento, pertencimento e dignidade aos participantes, sendo um recurso complementar que contribui para a permanência, integração e participação dos usuários nos serviços. Essas ações estão em conformidade com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Social, que orienta o atendimento humanizado e a promoção da convivência comunitária.

A aquisição de lanches doces e salgados tem como principal objetivo fortalecer a participação comunitária e o vínculo com os usuários dos serviços ofertados nos equipamentos da Política de Assistência Social, como CRAS e CREAS, durante ações socioeducativas, oficinas, reuniões, campanhas temáticas e eventos comemorativos.

Além disso, muitos usuários atendidos apresentam condições de insegurança alimentar, tornando-se ainda mais necessário assegurar ao menos uma alimentação básica durante os encontros, especialmente em atividades de maior duração ou voltadas a públicos vulneráveis, como crianças e idosos.

A aquisição dos lanches será realizada de forma planejada, conforme cronograma de atividades da secretaria e suas unidades vinculadas, respeitando critérios de economicidade, qualidade e equilíbrio nutricional, garantindo ainda a observância  legislação vigente no que tange à execução de recursos públicos zelando pela qualidade e eficiência dos serviços pretados, no qual a necessidade de contratar empresa para o fornecimento de lanches prontos justifica-se pelos seguintes fatores:

A) Falta de estrutura física e pessoal para produção alimentar:

As unidades dos serviços socioassistenciais não dispõem de cozinhas industriais, equipamentos adequados ou equipe de manipulação de alimentos treinada para produzir lanches em quantidade e com segurança sanitária. A produção interna exigiria adaptações físicas, aquisição de equipamentos e contratação de profissionais específicos, o que geraria custos elevados e desvio da função principal dos equipamentos.

B) Garantia de qualidade sanitária e cumprimento das normas da Vigilância Sanitária:

Empresas especializadas já operam com alvará sanitário, seguem as boas práticas de manipulação de alimentos (conforme RDC n 275/2002 da ANVISA) e possuem controle rigoroso sobre o armazenamento, transporte e validade dos produtos. Isso assegura que os lanches servidos aos usuários estejam em conformidade com os padrões exigidos, evitando riscos  saúde.

C) Eficiência administrativa e foco nas atividades-fim dos serviços:

A contratação de empresa terceirizada permite que os profissionais das unidades se concentrem nas atividades essenciais dos equipamentos do SUAS, como o atendimento, acompanhamento familiar, oficinas e ações comunitárias. Ao delegar a produção de lanches a uma empresa especializada, a gestão pública garante agilidade logística, economia de tempo e melhor uso dos recursos humanos.

JUSTIFICATIVA PARA PREGÃO PRESENCIAL:

Justifica-se, de forma **excepcional e motivada**, a realização de **pregão na forma presencial** para a aquisição de **lanches e salgados** destinados a eventos e ações institucionais. A opção presencial é a que melhor compatibiliza a **celeridade procedimental** exigida pela **urgência** e as **características tempo-críticas** do objeto (entregas quentes e recém-preparadas, em janelas de horas), preservando **isonomia, competitividade e economicidade**, em conformidade com a **Lei nº 14.133/2021** e com o tratamento favorecido às **ME/EPP (LC nº 123/2006)**.

A demanda é **contínua** e vinculada a programações oficiais com **janelas de entrega muito curtas** (medidas em horas) e necessidade de **consumo imediato**. Constatada a necessidade de **contratação célere**, eventual retardo no encerramento do certame comprometeria atividades institucionais e ações socioassistenciais, com **risco de descontinuidade** e prejuízo aos usuários.

O objeto envolve produtos **prontos para consumo**, que devem ser **entregues quentes e recém-preparados**, preservando **temperatura adequada no ato da entrega, textura, apresentação e porcionamento padronizado**, além da **conformidade sanitária**. Tais atributos são **tempo-dependentes**, exigindo **logística de pronta resposta e rotas curtas**, sob pena de perda de qualidade.

Celeridade e previsibilidade do rito — A forma presencial reduz o **lead time** do procedimento e favorece o **encerramento em ato contínuo**, o que é crítico para viabilizar **ordens de fornecimento imediatas** e evitar lapsos entre a adjudicação e o início das entregas. **Urgência operacional** — As entregas ocorrem sob **curtíssimo prazo** e, muitas vezes, **sob demanda** no mesmo dia. A adoção presencial mitiga **remarcações** e outros atrasos que impactariam diretamente a **manutenção da qualidade quente** no ponto de consumo. **Integridade e controle** — Serão adotados **registro audiovisual integral, ata circunstanciada** e ampla **publicidade**, assegurando **transparência, isonomia e auditorabilidade**.

Levantamento prévio indica a existência de **pelo menos 5 fornecedores aptos** no **Município de Mangueirinha-PR**, além de fornecedores regionais, assegurando **disputa efetiva**. Não se exigirá **sede prévia local**; a participação será **ampla**, com exigências **proporcionais** ao risco (capacidade produtiva, logística para entrega quente, conformidade sanitária).

Adotar-se-á o **menor preço** (por item ou por lote, conforme planejamento). Aplicar-se-á o **tratamento favorecido às ME/EPP**, nos termos da **LC nº 123/2006**, incluindo o **empate ficto** (preferência para cobertura da melhor oferta **até 10% no pregão**, quando atendidos os requisitos legais) e **prazos para regularização fiscal**, quando cabível. O mecanismo é **objetivo e não discriminatório**, estimulando a participação sem reduzir a competição.

Pelas **características tempo-críticas** do objeto (entrega **quente e recém-preparada** em janelas de horas) e pela **urgência** para atendimento das programações institucionais, a **forma presencial** mostra-se a alternativa que **maximiza celeridade, qualidade, isonomia e economicidade**, com **competitividade preservada** (mínimo de **5 fornecedores aptos** no município) e observância da **Lei nº 14.133/2021** e da **LC nº 123/2006**.

Resultados pretendidos/solução:

1. Garantir acolhimento e receptividade aos usuários, promovendo um ambiente mais humanizado, respeitoso e inclusivo;
2. Estimular a participação ativa das famílias nas atividades propostas pelos serviços, contribuindo para o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários;
3. Facilitar o engajamento nos processos formativos e informativos, como rodas de conversa, palestras e grupos de apoio, promovendo maior absorção dos conteúdos;
4. Reduzir possíveis barreiras de acesso e permanência nas ações, especialmente para pessoas em situação de vulnerabilidade que muitas vezes não têm condições mínimas para se alimentar adequadamente;
5. Valorizar os momentos de convivência social e interação entre os participantes, reforçando o caráter protetivo das ações da assistência social.

Estimativa das quantidades/Memoria de cálculo/Levantamento de mercado

Estimativa das quantidades: As quantidades solicitadas serão para os eventos dos grupos de PAIF, SCFV para crianças/adolescentes, famílias, encontros dos grupos de idosos na cidade e nas comunidades do interior e eventos com datas comemorativas das ações comunitárias da Secretaria de Assistência Social.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIPTIVO	UNID	QTD
1	13473	ÁGUA MINERAL, sem gás, caixa contendo 48 copos de 200ml	UN	360
2	20357	ÁGUA MINERAL, sem Gás, embalagem 20 litros	UN	150
3	42613	ÁGUA MINERAL sem Gás, embalagem 500ml	UN	2.000
4	40881	BOLACHA CASEIRA, (manteiga/polvilho/fubá) devidamente embalados em pacotes de 1kg	UN	300
5	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	1.000
6	40883	BOLO DOCE DE CENOURA, sem recheio com cobertura de chocolate/chocolate granulado. Com peso mínimo de 1kg	UN	500
7	40884	BOLO DOCE DE CHOCOLATE, sem recheio com cobertura de chocolate/chocolate granulado. Com peso mínimo de 1kg	UN	500
8	47907	BOLO SIMPLES, caseiro: farinha de trigo, ovos, leite, fermento biológico, óleo, sal, margarina, amido de milho, açúcar e coco ralado. Com peso mínimo de 1kg	UN	350
9	44805	CACHORRO QUENTE, (pão de 60g), contendo: salsicha, maionese, molho de tomate, milho verde, ervilha e tomate picado	UN	1.500
10	44802	ESFIRRA ASSADA, tamanho grande, recheada de carne de frango, com no mínimo 140g	UN	1.500
11	44803	ESFIRRA ASSADA, tamanho grande, recheada de carne moída, com no mínimo 140g	UN	1.500
12	40886	GROSTOLI crescido com massa fofa, 40 gramas	UN	500
13	40879	PALITOS DE MASSA (Salgados) 500gramas	UN	550
14	40880	PÃO DE QUEIJO, 20 gramas	UN	500
15	44800	PASTEL ASSADO, tamanho grande, recheado com carne de frango, com no mínimo 140g	UN	2.000

16	44801	PASTEL ASSADO, tamanho grande, recheado com carne moída, com no mínimo 140g	UN	2.000
17	47910	SALGADO BOILINHA DE QUEIJO, 25gramas frito para festa,	UN	4.000
18	44806	SALGADO COXINHA FRITA (tipo festa) 25g	UN	5.000
19	44807	SALGADO CROQUETE (tipo festa) com no mínimo 25 gramas	UN	5.000
20	44809	SALGADO ENROLIDINHO DE SALSICHA, com mínimo 25 gramas	UN	5.000
21	44808	SALGADO KIBE (tipo festa) com no mínimo 25 gramas	UN	5.000
22	44810	SALGADO PASTEL FRITO (tipo festa) carne moída 18 g	UN	6.000
23	44811	SALGADO RISOLES FRITO(tipo festa) QUEIJO E PRESUNTO 25g	UN	5.000
24	44812	SANDUÍCHE NATURAL – peso aproximado 140g	UN	3.000
25	44813	SONHO assado recheado com doce de leite 40g	KG	300
26	44814	SONHO assado recheado com goiabada, tamanho médio 40g	KG	400
27	44804	STEAK DE FRANGO ASSADO, com no mínimo 100g	UN	500
28	4415	TORTA SALGADA DE FRANGO com peso de no mínimo 01kg	UN	500
29	36803	GELO TRITURADO embalagem com no mínimo 18 kg	UN	200
30	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
31	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 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.	UN	1.000
32	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 amarantho, azul brilhante FCF e tartrazina, sem glúten, não alcoólico – Marcas pré-aprovadas: Fanta e Sukita);	UN	2.500
33	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	UN	3.500

		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 – Macas pré-aprovadas: Guaraná Antártica e Kuat) 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: Sprit e Soda)		
--	--	---	--	--

Observações Gerais:

Qualidade dos Alimentos:

- Todos os lanches fornecidos devem ser frescos, produzidos no dia da entrega e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
- Os produtos devem apresentar boa aparência, sabor, textura e odor adequados ao consumo humano, sendo vedado o fornecimento de alimentos com sinais de deterioração.
- Os itens devem ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, com validade atual e sem uso de conservantes ou corantes artificiais em excesso.

Higiene e Segurança Alimentar:

- O fornecedor deverá adotar boas práticas de manipulação de alimentos, conforme determina a RDC nº 275/2002 da ANVISA.
- O transporte dos lanches deve ser feito em veículos higienizados e apropriados para alimentos perecíveis, garantindo a integridade dos produtos até a entrega no local do evento.
- Os manipuladores devem utilizar uniformes limpos, touca e máscara, conforme exigências da vigilância sanitária.

Creditos orçamentários:

Valor total Estimado: R\$ 446.285,30 (quatrocentos e quarenta e seis mil, duzentos e oitenta e cinco reais e trinta centavos).

Projeto Atividade: 2.048 (265) 3.3.90.39.00.00.00.00 – 1000

Projeto Atividade: 2.086 (349) 3.3.90.39.00.00.00.00 – 1000

Projeto Atividade: 2.080 (335) 3.3.90.39.00.00.00.00 – 1934

Projeto Atividade: 2.074 (309) 3.3.90.39.00.00.00.00 – 1940

Projeto Atividade: 2.075 (314) 3.3.90.39.00.00.00.00 – 1941

Projeto Atividade: 8.243 (277) 3.3.90.39.00.00.00.00 – 1000

Projeto Atividade: 2.051 (297) 3.3.90.39.00.00.00.00 – 1000

Projeto Atividade: 2.081 (340) 3.3.90.39.00.00.00.00 – 1934

O pagamento será realizado no prazo máximo de até trinta (30) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pela contratada.

Empresa que não apresentar NF, terão seus pagamentos retidos até a apresentação da nota fiscal, de acordo com normatização exarada pela Receita Estadual do Paraná, Norma de Procedimentos Fiscais nº 067/2010

de 27 de Agosto de 2010.

Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual/Previsão de prazo de execução/entrega e vigência:

Execução: A empresa fornecedora deverá entregar os lanches conforme a necessidade da Secretaria de Assistência Social situada, na Rua Duque de Caxias, número 1.041 Centro de Manguinhos Paraná.

O Fornecimento deverá ser entregue após dois (02) dias da entrega de Autorização de fornecimento.

Vigência: 13 meses.

Requisitos necessários para a contratação-Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual.

Requisitos necessários para a contratação:

Regularidade Fiscal e Jurídica:

- Apresentar CNPJ ativo e compatível com a atividade de fornecimento de alimentos.
- Estar em situação regular junto aos órgãos fiscais (municipal, estadual e federal).
- Possuir Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária válidos.

Qualificação Técnica:

- Comprovar experiência prévia no fornecimento de alimentos prontos para consumo, preferencialmente para órgãos públicos ou eventos sociais.
- Apresentar portfólio ou atestados de capacidade técnica, se exigido em edital.

Condições de Higiene e Segurança Alimentar:

- Cumprir as normas da Anvisa e da Vigilância Sanitária (RDC nº 275/2002 e outras correlatas).
- Garantir o preparo e transporte dos alimentos em embalagens adequadas e em temperatura apropriada.
- Dispor de local de preparo e armazenamento em condições sanitárias adequadas.

Logística e Pontualidade:

- Garantir a entrega dos lanches nos dias, horários e locais definidos pela Secretaria de Assistência Social.
- Ter capacidade de atendimento conforme demanda e cronograma previamente acordado.

Composição dos Lanches:

- Oferecer variedade de lanches doces e salgados, como: pastel, esfiha, croquete, sanduíches, bolo, sonho, pão de queijo.
- Possuir opção de lanches para pessoas com restrições alimentares (ex: diabéticos, intolerância à lactose, glúten).

Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental:

- Priorizar o uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis nas embalagens.
- Reduzir o uso de descartáveis plásticos e promover boas práticas ambientais.

Resultados pretendidos:

- Proporcionar momentos de lazer, integração e socialização das crianças assistidas nas instituições e serviços da Política de Assistência Social;
- Realização de eventos socioassistenciais, culturais e comemorativos;
- Oferecer um ambiente seguro, lúdico e acolhedor, que estimule o desenvolvimento social, emocional e cognitivo das crianças;
- Fortalecendo o vínculo entre crianças, famílias e comunidade;
- Promover o bem-estar, a inclusão social e a valorização das crianças, tornando o ambiente mais atrativo e participativo.

Providências a serem adotadas pela administração previamente à contratação:**Planejamento do Evento:**

- Descrever com clareza as especificações dos lanches (doces, salgados, bebidas), incluindo tipos, quantidades, periodicidade, modo de entrega e exigências de higiene e segurança alimentar.
- Definir critérios técnicos de qualidade e as condições de armazenamento e transporte.
- Exigir licença sanitária atualizada da empresa fornecedora.
- Realizar licitação conforme legislação vigente (Lei nº 14.133/2021), com critérios claros de habilitação e julgamento.
- Em casos de pequena monta, considerar dispensa de licitação, obedecendo aos limites legais
- Designar servidores responsáveis por fiscalizar a entrega e a qualidade dos lanches em cada evento ou ação.
- Registrar por meio de fotos, checklists e relatórios simples, a conformidade do que foi entregue.
- Planejar previamente a demanda de lanches conforme o número de participantes das ações sociais.
- Manter registros atualizados dos eventos realizados e dos lanches fornecidos.
- Orientar as equipes dos serviços (CRAS, CREAS, SCFV) quanto aos procedimentos para solicitação, recebimento e fiscalização dos lanches.
- Estabelecer mecanismos de avaliação periódica do serviço prestado, com possibilidade de substituição do fornecedor em caso de recorrência de falhas.
- Considerar a opinião dos usuários sobre a qualidade dos alimentos oferecidos.

Impactos ambientais:**Geração de Resíduos Sólidos:**

- A utilização de embalagens descartáveis (copos, pratos, guardanapos, talheres e embalagens plásticas ou de isopor) pode contribuir significativamente para o aumento do volume de lixo gerado nos eventos.
- Caso não haja destinação adequada dos resíduos, há risco de poluição do solo e da água, além da proliferação de vetores.

Descarte Inadequado de Alimentos:

- Sobra de alimentos não consumidos pode resultar em desperdício e descarte irregular, contribuindo para a emissão de gases como o metano (CH₄), proveniente da decomposição de resíduos orgânicos em aterros.

Uso de Produtos Industrializados:

- O fornecimento de lanches com alto grau de industrialização (refrigerantes, salgadinhos, bolos com conservantes etc.) contribui para a pegada de carbono da cadeia produtiva, devido ao transporte, refrigeração e descarte de embalagens não recicláveis.

Transporte e Emissões de Poluentes:

- O deslocamento de veículos para entrega dos lanches, especialmente se realizado por fornecedores de fora do município, pode aumentar a emissão de CO₂ e outros poluentes atmosférico

Considerações Finais:

O fornecimento de lanches nas ações promovidas pelos serviços socioassistenciais (CRAS, CREAS e SCFV) é uma medida importante para garantir acolhimento, permanência e bem-estar dos participantes, especialmente em atividades de longa duração, oficinas, reuniões e eventos comunitários.

A adoção de critérios rigorosos quanto à qualidade dos alimentos, segurança sanitária, regularidade contratual e sustentabilidade ambiental fortalece o compromisso da administração pública com a saúde, a dignidade e os direitos dos usuários da Política de Assistência Social.

Cabe à gestão zelar para que os processos de aquisição e distribuição de lanches sejam realizados com transparência, responsabilidade social e respeito às legislações vigentes, além de buscar constantemente a melhoria dos serviços prestados, considerando o impacto social e ambiental de cada ação executada.

Assim, reafirma-se o papel da administração pública em garantir que todas as ações promovidas sejam conduzidas com ética, eficiência e alinhamento às diretrizes do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), assegurando o atendimento qualificado e humanizado à população.

Posicionamento conclusivo:

Diante da relevância das ações realizadas no âmbito dos serviços socioassistenciais – CRAS, CREAS e SCFV – e considerando a necessidade de garantir condições adequadas de participação e acolhimento aos usuários, a gestão municipal entende que o fornecimento de lanches se configura como uma medida complementar essencial ao desenvolvimento das atividades.

A Administração reforça seu compromisso com a qualidade dos serviços prestados, adotando critérios técnicos e legais para a contratação de fornecedores, observando as exigências sanitárias, nutricionais, logísticas e ambientais pertinentes. Serão asseguradas medidas de fiscalização, controle e avaliação contínua da prestação do serviço, a fim de garantir que os alimentos entregues atendam aos padrões estabelecidos, respeitando o direito dos usuários à segurança alimentar e ao consumo digno.

Ao mesmo tempo, a gestão reconhece a importância de minimizar os impactos ambientais decorrentes dessa prática, promovendo ações de conscientização e medidas sustentáveis no fornecimento e descarte dos insumos utilizados.

Dessa forma, o município reafirma sua responsabilidade enquanto executor das políticas públicas de assistência social, assegurando a eficácia das ações planejadas, o bem-estar dos participantes e o cumprimento dos princípios que norteiam o Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

ANEXOS

São partes integrantes do presente ETP, os seguinte anexos:

Orçamento... (elaborado pela equipe de cotação)

Mapa... (elaborado pela equipe de cotação)

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, de julho de 2025.

Luana Thais Costa de Aguiar
Secretária Municipal de Assistência social