



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Estação/RS

Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Objeto da contratação: Contratação de empresa para ministrar curso básico de confeitaria.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A oferta de um curso neste segmento possibilita qualificação profissional inicial para atuação em confeitaria artesanal (nicho que está em constante crescimento no mercado), estímulo ao empreendedorismo e à economia local, desenvolvimento de habilidades práticas em manipulação de alimentos e inclusão de jovens, tendo em vista que o curso é oferecido a partir dos 16 anos de idade, levando a possíveis inserções no mercado de trabalho.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município, cujo item está identificado com o número 2366 e pode ser conferido no Portal Nacional de Contratações Públicas.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá ser realizada através de dispensa de licitação, de acordo com o Art. 75, inciso XV da Lei Federal nº 14.133/2021, tendo como objeto a contratação de um curso de cozinha profissional, com duração de 40 (quarenta) horas.

O conteúdo programático deverá ser dividido da seguinte maneira e contemplar o que segue:

1. PARTE TEÓRICA

- Ingredientes utilizados;
- Balanceamento de receitas;
- Higiene e segurança no trabalho.

2. PARTE PRÁTICA PROFISSIONAL

Produção dos seguintes alimentos:

- Massa folhada;
- Colomba pascal;

- Croissant;
- Bombas;
- Sonhos;
- Bolo inglês e bolo de milho;
- Pão de ló;
- Quindim;
- Muffins;
- Musses;
- Tortas salgadas;
- Recheios e coberturas;
- Montagem e cobertura de tortas.

Turno, dias e horários serão definidos posteriormente, desde que as partes entrem em acordo. O curso será executado em espaço cedido pela Prefeitura Municipal. Serão disponibilizadas 15 (quinze) vagas para alunos que deverão ter frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) ao final do curso.

A empresa contratada será responsável por fornecer todos os insumos (alimentos) necessários para a realização do curso. Entretanto, utilizará utensílios e ferramentas disponíveis na cozinha que será cedida pelo Município.

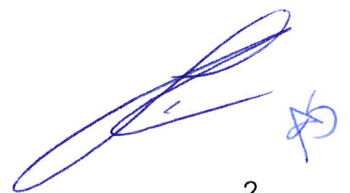
A empresa terá que fornecer profissionais capacitados para o desenvolvimento das atividades acima descritas, assim como deverá se responsabilizar por despesas de transporte, alimentação e hospedagens de seus profissionais técnicos durante a prestação do serviço contratado, caso necessário.

Serão de responsabilidade da empresa todos os impostos, taxas, licenças e registros dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais, que se fizerem necessários. A Nota Fiscal referente ao serviço deverá ser encaminhada via e-mail para licitacao01.pmestacao@gmail.com.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Serão disponibilizadas 15 (quinze) vagas para o curso que terá duração de 40 (quarenta) horas.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO



Para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresa especializada em ministrar o referido curso básico de confeitaria.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação de um curso de 40 (quarenta) horas, para 15 (quinze) alunos, o valor total de R\$ 13.710,00 (treze mil setecentos e dez reais).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na oferta de um curso básico de confeitaria, com caráter teórico-prático, voltado à capacitação inicial de participantes interessados nesta área.

A execução da solução ocorrerá por meio de aulas presenciais ministradas por profissional qualificado, em ambiente adequado que será cedido pela Prefeitura Municipal, com utilização de utensílios, equipamentos e insumos próprios para as atividades práticas.

O curso contará com carga horária compatível com os objetivos propostos, garantindo o aprendizado efetivo dos participantes.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que não há necessidade de divisão do objeto.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se capacitar os participantes com competências básicas em confeitaria, possibilitando sua inserção no mercado de trabalho, desenvolvimento de atividades empreendedoras ou a geração de renda, contribuindo para a qualificação profissional e o desenvolvimento socioeconômico do público atendido.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para que a referida contratação tenha êxito, os seguintes documentos serão elaborados previamente ao contrato: formulação do Termo de Referência, que deve ser finalizado com base neste ETP, com aprovação da autoridade competente; designação da equipe de fiscalização, indicando servidores para atuarem como Gestor e Fiscal da referida contratação;



e parecer jurídico, através de submissão da minuta do edital à Procuradoria Jurídica para controle da legalidade.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do contrato, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização do serviço podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se vislumbram impactos ambientais provenientes desta contratação.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

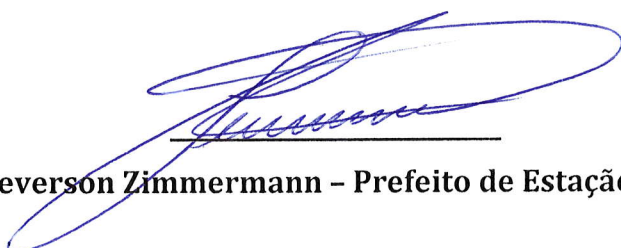
Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Estação/RS, 19 de janeiro de 2026.


Audren dos Santos Piassetta
Chefe de Gabinete de Secretaria

VIABILIDADE DECLARADA PELA AUTORIDADE SUPERIOR:

DATA: 19/01/2026


Geverson Zimmermann – Prefeito de Estação/RS.