

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

OBJETO

Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de alimentos do tipo coffee break para consumo durante eventos realizados pelas secretarias municipais de Lajeado Grande

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Para atender à demanda da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, faz-se necessária a contratação de empresa para o fornecimento de lanches destinados aos eventos e palestras promovidos pelo Município de Lajeado Grande, especialmente aqueles de maior duração. A disponibilização de lanches durante os intervalos dessas atividades é fundamental para proporcionar momentos de descanso e socialização entre os participantes, favorecendo a integração e a troca de conhecimentos. Além disso, essa prática contribui para a melhoria do desempenho e da capacidade de concentração dos envolvidos, garantindo maior aproveitamento das ações e atividades promovidas pelo município.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O município encontra-se na exceção prevista no art. 176 da lei 14.133, portanto não possui obrigatoriedade por ora, da elaboração do plano de contratações anual.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Os alimentos deverão ser entregues de forma parcelada, conforme a demanda e solicitação do município, observando os quantitativos e cronogramas definidos para cada evento.
- As entregas deverão ocorrer com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos em relação ao horário de início do evento, garantindo tempo hábil para conferência e organização dos produtos.
- Os bolos,ucas, grostoli, nozinhos e demais produtos similares deverão ser produzidos no mesmo dia da entrega, admitindo-se prazo máximo de 8 (oito) horas entre a fabricação e a entrega, a fim de assegurar a qualidade e o frescor dos alimentos. Produtos que apresentem características inadequadas ao consumo, tais como textura endurecida, aspecto murcho ou excesso de oleosidade, serão recusados pelo Município, sem ônus de pagamento. No momento da entrega, deverão estar devidamente acondicionados em

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

embalagens de papelão ou isopor, protegidos e identificados com a data de fabricação e a relação dos ingredientes utilizados.

- Os pastéis, coxinhas, pães de queijo e demais salgados poderão ser produzidos com antecedência superior à estabelecida para os itens de panificação doce, desde que sejam fritos ou assados no dia do consumo, garantindo sua qualidade e temperatura adequada no momento da entrega. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de papelão com tampa.

- As torradas e os sanduíches deverão ser preparados e montados no dia do consumo, assegurando sua qualidade, frescor e temperatura adequada. Os produtos deverão ser entregues em embalagens individuais de papel, apropriadas para acondicionamento e transporte.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Atualmente a necessidade da contratação está voltada para a entrega/execução conforme estimativa abaixo:

Item	Objeto	Unid.	Quant.
1	Beijinho, no mínimo 20g: docinho feito à base de leite condensado, creme de leite e coco ralado, envolto em coco ralado. Embalado em forminhas. Produzido no dia.	Unid.	4.000
2	Bolacha caseira de açúcar mascavo com cobertura de chocolate. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia.	Kg	15
3	Bolacha caseira de manteiga envolta em chocolate preto ou branco. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia	Kg	15
4	Bolacha caseira de manteiga. Contem glúten. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia	Kg	15
5	Bolacha caseira: fabricada a base de farinha de trigo e polvilhada com açúcar cristal. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia.	Kg	15
6	Bolacha de fubá: fabricada a base de farinha de trigo e farinha de milho. Embalagem: bandeja de isopor. Produzida no dia	Kg	15
7	Bolinha de queijo, no mínimo 20g: salgado a base de massa cozida e frita com recheio de queijo. Produzido no dia.	Unid.	6.000
8	Bolo de cenoura caseiro: com cobertura de chocolate. Produzido no dia.	Kg	100
9	Bolo de coco caseiro: com massa de coco e cobertura de beijinho. Produzido no dia.	Kg	100
10	Bolo de fubá com goiabada caseiro: bolo feito à base de farinha de milho. Produzido no dia	Kg	50
11	Bolo de laranja caseiro sem cobertura. Produzido no dia.	Kg	60
12	Bolo de milho caseiro: bolo feito à base de farinha de milho. Produzido no dia	Kg	60
13	Bolo formigueiro caseiro: bolo caseiro de massa branca com granulados. Produzido no dia	Kg	80
14	Bolo nega maluca caseira com cobertura de chocolate: bolo a base de chocolate/cacau em pó. Produzido no dia.	Kg	100
15	Bolo pão de ló caseiro: bolo fofo a base de ovos, com recheio de doce de leite, nozes, nata, frutas a escolher. Produzido no dia.	Kg	30
16	Bolo recheado com sabores de frutas, pêssego, abacaxi, ameixa, ou doce de leite, cocô, creme com nozes, leite condensado, chocolate, bombom a escolher. Produzido no dia	Kg	100
17	Bolo salgado de frango: recheio de frango com tomate, queijo e	Kg	50



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**LAJEADO
GRANDE****ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**

	milho. Produzido no dia.		
18	Bolo salgado, com ervilha, milho, presunto, tomate e queijo. Produzido no dia.	Kg	80
19	Brigadeiro, no mínimo 20g: docinho feito à base de leite condensado, creme de leite e cacau. Envolto em granulado de chocolate preto. Embalado em forminhas. Produzido no dia.	Unid.	4.000
20	Casadinho (dois amores), no mínimo 20g: docinho feito à base de leite condensado, creme de leite e cacau; metade de massa branca e metade de massa preta, envolto em açúcar. Embalado em forminhas. Produzido no dia.	Unid.	4.000
21	Coxinha, no mínimo 20g: salgado a base de massa cozida e frita com recheio sabor de frango. Tamanho pequeno. Produzido no dia.	Unid.	8.000
22	Cuca alemã, no mínimo 750g: pão fermentado com cobertura a base de açúcar com manteiga. Sabores: doce de leite, chocolate, abacaxi, coco, uva ou morango. Produzido no dia	Unid.	40
23	Cuca rápida: espécie de bolo com cobertura a base de farofa feita com manteiga e açúcar, sabores: doce de leite, chocolate, abacaxi, coco, uva ou morango. Produzido no dia.	Kg	30
24	Cuquinha: guloseima feita a base de massa de pão doce enrolada e recheada com leite condensado e coco, assada. Produzido no dia	Kg	40
25	Enroladinho a base de pão assado com salsicha, queijo e orégano. Tamanho pequeno. Produzido no dia.	Kg	50
26	Esfirra, no mínimo 25g: espécie de pastel assado com recheio de frango, carne, calabresa ou presunto e queijo, a escolher. Tamanho pequeno. Produzido no dia	Unid.	7.000
27	Grostoli fofo com açúcar: feita a base de massa doce frita polvilhada com açúcar refinado, de boa qualidade. Produzido no dia.	Kg	80
28	Grostoli sequinho: feita a base de massa doce frita com açúcar. Produzido no dia	Kg	50
29	Mini cachorro quente, no mínimo 150g: salgado preparado com mini pão sovado/hot dog, com salsicha em rodela ao molho de tomate e batata palha. Produzido no dia.	Unid.	1.000
30	Mini churros, no mínimo 20g: doce a base de massa cozida e frita com recheio de doce de leite e cobertura de chocolate preto. Produzido no dia.	Unid.	4.000
31	Mini enroladinho, no mínimo 30g: salgado a base de massa cozida com recheio de salsicha, frito, de boa qualidade. Produzido no dia.	Unid.	2.000
32	Mini pão de queijo assado. Produzido no dia	Kg	30
33	Mini pizza, no mínimo 60g: característica gerais: farinha de trigo enriquecido com ferro/ ácido fólico, água, queijo, banha, açúcar, sal, fermento, colorau, caldo de galinha e cebola. Sabores: bacon, calabresa, frango, presunto e queijo. Produzido no dia.	Unid.	500
34	Nozinho/amarra-marido: feito a base de massa de pão doce e especiarias em formato de nó, frito, caramelizado com leite condensado e coco. Produzido no dia.	Kg	80
35	Palito salgado: salgado frito, crocante, em formato de palitos. Produzido no dia	Kg	100
36	Pastel bolha, no mínimo 25g: pastel tradicional com recheio de carne, frango, a escolher, tamanho pequeno. Produzido no dia.	Unid.	10.000
37	Risoles, no mínimo 25g: pastel de massa cozida frito, com recheio de carne, frango a escolher, de boa qualidade, tamanho pequeno. Produzido no dia.	Unid.	8.000
38	Sanduíche a base de pão sovado, presunto, tomate e queijo. Produzido no dia. No mínimo 100g	Unid.	1.000
39	Sanduíche natural: 02 fatias de pão fatiado branco com recheio de frango cremoso, tomate e alface. Produzido no dia. No mínimo 200g.	Unid.	2.000

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

40	Sonho de doce de leite ou chocolate: feito à base de massa de pão frito, recheado, com recheio de doce de leite ou chocolate, a escolher, envolto no açúcar, de boa qualidade de tamanho médio. Produzido no dia.	Kg	50
41	Torta fria, bolo a base de pão de forma com untado e coberto com maionese, recheado com cenoura, frango, legumes, ervilha, milho, tomate. Produzido no dia	Kg	50

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a contratação do objeto pretendido, foi realizada conforme a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2023, de 02 de outubro de 2023, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública Municipal de Lajeado Grande/SC.

Para obtenção do preço referencial, foi realizada pesquisa de outras contratações públicas similares, além de pesquisa direta com fornecedor do ramo.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços, detalhando os valores previstos para a contratação dos serviços, encontra-se devidamente anexada ao processo licitatório, servindo como referência para a avaliação das propostas e para garantir a conformidade com os parâmetros orçamentários.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

As soluções encontradas para a execução, são:

- a) Aquisição de insumos para o preparo dos alimentos pela própria Administração;
- b) Contratação de empresa para o fornecimento dos alimentos;

Alternativa	Objeto	Vantagens	Desvantagens	Conclusão
a)	Aquisição de insumos para preparo pela própria administração;	Menor custo inicial para a administração e maior controle sobre a aquisição dos insumos.	Necessidade de aquisição de equipamentos e utensílios, além da disponibilidade de mão de obra capacitada para preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.	Alternativa mais vantajosa sob o aspecto econômico, desde que a administração disponha da estrutura necessária para sua execução.
b)	Contratação de empresa para o fornecimento dos alimentos	Garantia de fornecimento de produtos padronizados e de qualidade, maior praticidade operacional e redução das atividades	Maior custo para a administração e dependência de terceiros para atendimento da demanda.	Alternativa mais segura quanto à qualidade e praticidade da execução, porém menos vantajosa sob o aspecto econômico.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

		relacionadas ao preparo e manipulação dos alimentos.		
--	--	--	--	--

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O objeto a ser contratado deverá ser entregue de forma parcelada, por se tratar de uma entrega contínua.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo de contratação, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A solução mais adequada consiste na contratação de empresa para o fornecimento dos alimentos, mantendo a qualidade dos alimentos mantendo o padrão e a garantia de oferta de lanches, durante cursos, eventos e palestras promovidos pelo município, proporcionando melhores condições de participação. Essa ação visa favorecer o rendimento dos participantes e estimular a troca de experiências nos momentos de intervalo, o que contribui para a assimilação dos conteúdos abordados. Além disso, busca-se promover um ambiente mais colaborativo, acolhedor e produtivo ao longo das atividades realizadas.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

O município deverá designar a servidora Talya Caregnatto para a fiscalização do contrato/ata.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Para a efetivação da aquisição, não se faz necessária a realização de contratações correlatas, uma vez que todos os meios indispensáveis ao atendimento da demanda encontram-se contemplados na solução proposta.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação proposta não apresenta impactos ambientais relevantes, caracterizando-se como de baixo impacto, por se tratar do fornecimento de alimentos.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**LAJEADO
GRANDE**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

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.

Diante do exposto, declaro a contratação do objeto deste Estudo Técnico Preliminar viável.

Lajeado Grande, 29 de maio de 2026.

Talya Caregnatto
Solicitante