



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS

1.1. Este documento apresenta Estudo Técnico Preliminar, onde será avaliado a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável.

1.2. Identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2. INFORMAÇÕES BÁSICAS DO OBJETO

2.1. AQUISIÇÃO DE LANCHES DIVERSOS DESTINADOS ÀS ATIVIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

3. ÁREA REQUISITANTE

| UNIDADE ADMINISTRATIVA | RESPONSÁVEL |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Secretaria Municipal de Gestão e Finanças | Felipe Soares Mota Dias |
| Secretaria Municipal de Saúde | Lorena Pereira e Moura |
| Secretaria Municipal de Educação | Amanda Teixeira Leite |
| Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social | Elisângela dos Anjos Moreira |
| Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura | Sidney dos Reis Amaral |
| Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente | Carlos Gonzaga Magalhaes Feliciano |
| Secretaria Municipal de Transportes e Serviços Públicos | Franci Goncalves Fernandes |

4. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto deste estudo técnico preliminar visa a oferta de lanches em eventos, reuniões, conferências, palestras, e programas institucionais, com o objetivo de atender as necessidades dos órgãos e secretarias da Administração Pública Municipal de São João da Lagoa.

Esses lanches são fundamentais para garantir a adequada alimentação dos participantes, especialmente em atividades que se estendem por longos períodos e envolvem servidores, convidados e beneficiários de programas sociais.

A disponibilização de lanches contribui para a manutenção da produtividade e do bem-estar dos envolvidos, além de ser um fator relevante para a adesão e permanência em eventos e capacitações promovidas pelo município. Além disso, em determinadas situações, como ações voltadas a grupos vulneráveis, a oferta de alimentos se torna uma medida essencial para garantir a participação efetiva do público-alvo.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Para que o presente fornecimento seja contratado e corretamente prestado, existem requisitos mínimos para sua satisfação, devendo a contratada atender, dentre outras, as seguintes obrigações:



- a) Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do edital, Termo de Referência;
- b) Os lanches deverão ser preparados no dia da entrega, com ingredientes frescos e sadios, fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação. Caso não estejam da forma solicitada, poderão ser recusados no ato da entrega.
- c) Os lanches deverão ser fornecidos nos dias úteis, finais de semana e feriados, conforme a necessidade da CONTRATANTE.
- d) Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela CONTRATADA.
- e) Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais, estaduais, municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente;
- f) Atender a critérios de sustentabilidade previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, da AGU;
- g) Ter custo estimado que seja compatível com a disponibilidade orçamentária.
- h) Que as empresas fornecedoras estejam localizadas no Município de São João da Lagoa, uma vez que, os produtos são perecíveis, em sua maioria, não sendo viável a contratação de empresas fora do município.

5.2. Requisitos de Qualificação Técnica:

5.2.1. A contratada deverá preencher todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira, previstos no Edital), inclusive a Licença (Alvará) Sanitária, emitido pelo Órgão competente Municipal da sede da licitante.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a EQUIPE DE PLANEJAMENTO analisou processos similares feitos por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

6.2. Foram identificadas as seguintes soluções de mercado que poderiam, em tese, atender os requisitos específicos para a contratação:

1- Contratação de empresa local especializada para fornecimento de lanches:

Vantagens

1. Maior Flexibilidade

- Permite a contratação de diferentes fornecedores, adaptando-se às necessidades específicas de cada evento.

2. Redução de Custos Operacionais

- Não há necessidade de investimentos em infraestrutura, equipamentos e pessoal para produção própria.
- O município paga apenas pelos lanches efetivamente consumidos, evitando desperdícios.
- 3. Rapidez e Agilidade na Entrega**
 - Fornecedores já estruturados garantem entregas pontuais sem necessidade de planejamento interno.
 - Redução da burocracia na gestão da produção e controle de insumos.
- 4. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar**
 - Cumprimento de normas sanitárias pelos fornecedores.
 - Produtos preparados por profissionais especializados no setor alimentício.
- 5. Fomento à Economia Local**
 - Permite que pequenos comerciantes e produtores da região participem do fornecimento.
 - Geração de renda para o setor alimentício local.
- 6. Menor Risco de Desperdício**
 - Compras feitas conforme demanda evitam estoques excedentes e vencimento de produtos.
 - Redução de custos com armazenagem e logística interna.

Desvantagens

- 1. Dependência de Terceiros**
 - Possibilidade de atrasos ou falhas na entrega, impactando eventos e atividades.
 - Risco de fornecedores com problemas contratuais.
- 2. Variação de Preços**
 - Preços podem oscilar dependendo da concorrência e da demanda do mercado.
- 3. Menor Controle Sobre a Produção**
 - O município depende da qualidade e do cumprimento dos requisitos pelos fornecedores.
 - Dificuldade em fiscalizar 100% dos processos produtivos.
- 4. Possível Falta de Padronização**
 - Se houver múltiplos fornecedores, pode ocorrer variação na apresentação e qualidade dos lanches.
 - Diferenças no cumprimento de exigências como embalagens, tamanho das porções e ingredientes utilizados.
- 5. Riscos Contratuais e Burocráticos**
 - Exige um processo bem estruturado para realização da contratação.
 - Possível necessidade de rescisão e substituição de fornecedores em caso de descumprimento contratual.

2- Produção Interna pelo Município:

Vantagens

- 1. Controle Total da Qualidade**
 - O município pode definir padrões específicos para ingredientes, preparo e armazenamento dos alimentos.
 - Maior controle sobre a segurança alimentar e higienização.
- 2. Personalização do Cardápio**

- Possibilidade de adaptar os lanches conforme a necessidade de eventos e públicos específicos (restrições alimentares, opções saudáveis etc.).
- 3. **Menor Dependência de Terceiros**
 - Redução do risco de desabastecimento causado por problemas contratuais ou falhas de fornecedores externos.
- 4. **Geração de Empregos Locais**
 - Criação de postos de trabalho para cozinheiros, auxiliares e profissionais da área alimentar.

Desvantagens

1. **Alto Custo Inicial**
 - Necessidade de investir em infraestrutura (cozinha industrial, equipamentos, utensílios).
 - Custos com contratação e treinamento de pessoal.
2. **Desafios Logísticos e Administrativos**
 - Gestão da compra de insumos, armazenamento e validade dos alimentos.
 - Controle de estoque, transporte e distribuição dos lanches nos eventos.
3. **Menor Flexibilidade**
 - Dificuldade em atender demandas variadas e urgentes.
 - A capacidade de produção pode ser insuficiente em períodos de alta demanda.
4. **Risco de Ineficiência e Desperdícios**
 - Sem uma gestão eficiente, pode haver desperdício de alimentos e insumos.
 - Custos com manutenção de equipamentos e reposição de materiais.
5. **Exigência de Cumprimento de Normas Sanitárias**
 - A cozinha e os processos produtivos devem atender rigorosamente às normas da ANVISA, exigindo fiscalização e certificações constantes.

6.2. Após analisar as vantagens e desvantagens de cada uma das opções, é importante considerar o contexto específico do município de São João da Lagoa/MG, incluindo aspectos como disponibilidade de recursos financeiros, infraestrutura existente, políticas públicas locais, localização e objetivos de sustentabilidade. A escolha da melhor solução dependerá da priorização desses fatores e do alinhamento com os objetivos da Prefeitura Municipal.

6.3. Análise das soluções existentes

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresa local para a fornecimento dos lanches.

6.4. Conclusão

6.4.1. Chegou-se à conclusão que a melhor alternativa para suprir a demanda de aquisição de lanches é a contratação de empresa especializada para a prestação contínua e eventual desses serviços. Após levantamento de mercado, verificou-se que não há outra alternativa viável para atender de forma eficiente e econômica as demandas regulares e eventuais das Secretarias Municipais.

6.4.2. Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, com o objetivo de identificar práticas e soluções adequadas às necessidades locais. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel das empresas que



fornecem os produtos. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

6.4.3. A aquisição dos produtos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

6.4.4. A aquisição de lanches via fornecedores externos apresenta **vantagens significativas** em termos de custo, flexibilidade e agilidade, tornando-se a melhor opção para a maioria dos municípios. No entanto, é fundamental estabelecer **regras claras de fiscalização e controle**, garantindo que os serviços prestados atendam às necessidades da administração pública.

6.4.5. Outro fator que fortalece essa escolha é o maior controle sobre os serviços realizados. Ao manter a execução das atividades em esfera local, o município tem maior flexibilidade e agilidade na coordenação das tarefas diárias, podendo ajustar rapidamente o foco das atividades conforme a demanda. A localização das empresas no município permite um acompanhamento contínuo e mais eficaz da qualidade e eficácia do serviço prestado, além de facilitar a comunicação e a implementação de melhorias nos processos. Em situações emergenciais ou imprevistas, o fornecedor local pode ser acionado para atender necessidades imediatas.

6.4.6. No caso da produção própria poderia ser viável se houvesse uma estrutura adequada para sua gestão. No entanto, os altos custos iniciais e desafios operacionais tornam a terceirização mais econômica e eficiente para a administração pública, especialmente no que diz respeito a flexibilidade.

6.4.7. Além do que, a produção própria para atender de forma satisfatória às necessidades, seria necessário a realização de diversos processos para atingir um único objetivo, além das dificuldades que seriam encontradas ao longo dos estudos, principalmente no que tange na estimativa do quantitativo de equipamentos e equipes, tendo em vista que podem ocorrer eventos no mesmo dia e no mesmo horário.

6.4.8. O artigo 44 da Lei Federal 14.133/2021 diz, “Quando houver a possibilidade de compra ou de locação de bens, o estudo técnico preliminar deverá considerar os custos e os benefícios de cada opção, com indicação da alternativa mais vantajosa”. Assim sendo, a título de exemplo, a aquisição envolveria a compra de freezer para congelamento/armazenamento dos alimentos perecíveis, mesa para manuseio dos alimentos, além de outros equipamentos e utensílios imprescindíveis para uma cozinha tipo industrial, envolvendo todas as etapas de produção e entrega. Além disso a Administração necessitaria de espaço adequado para montagem dessa estrutura física o que implicaria em mais um elevado custo. Sem falar da necessidade de contratação de pessoal especializado, caso não conte com mão de obra qualificada.

6.4.9. COMPARATIVO: AQUISIÇÃO EXTERNA VESUS PRODUÇÃO PELO MUNICÍPIO

| Critério | Aquisição de Fornecedores | Produção Interna pelo Município |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Custo Inicial | Baixo (pagamento conforme demanda) | Alto (equipamentos, insumos, pessoal) |
| Mão de Obra | Não necessita contratação de servidores | Requer contratação e treinamento |
| Variedade e Qualidade | Maior variedade e possibilidade de fornecedores especializados | Limitada à capacidade da administração |



| | | |
|------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Flexibilidade | Alta (vários fornecedores e opções de produtos) | Baixa (restrito à estrutura municipal) |
| Tempo de Implementação | Imediato após contratação | Exige planejamento e tempo para estruturação |
| Logística | Responsabilidade do fornecedor | Necessidade de armazenamento e distribuição interna |

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

7.1. A solução proposta busca garantir celeridade, eficiência e qualidade na aquisição lanches, alinhando-se às melhores práticas de gestão pública e aos preceitos legais vigentes, mitigando riscos e assegurando o atendimento das necessidades das Secretarias Municipais.

7.2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA LOCAL.

- Visando promover o desenvolvimento econômico no âmbito LOCAL, será permitida EXCLUSIVAMENTE a participação das MPE's QUE POSSUEM SUAS SEDES NO ÂMBITO MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA LAGOA/MG, que sejam especializadas e credenciadas no objeto da licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas no termo de referência, CONFORME DECRETO MUNICIPAL DE Nº. 03 DE 20 DE FEVEREIRO DE 2018 E PREJULGADO DENÚNCIA N. 1066685 DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS.
- A regionalidade neste processo exigido se faz justificada tendo em vista que a licitação será destinada a aquisição de lanches, sendo os mesmos de atendimento contínuo, e com vistas a fomentar o desenvolvimento econômico e social local.
- A referida aquisição se encaixa no previsto no Art. 1º, do Decreto Municipal nº 003/2018. Tal exigência referente à localização se justifica pela importância das licitações públicas para a promoção do mercado interno, que passam a ser empregadas como instrumento de fomento do setor privado com o objetivo de garantir o desenvolvimento nacional sustentável.
- A seleção da melhor proposta não se restringe mais ao aspecto econômico-financeiro imediato, devendo-se buscar aquela que melhor promova o desenvolvimento nacional sustentável, dando preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local/regional, maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia, maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local.
- Ao priorizar fornecedores locais, incentivamos o desenvolvimento da economia da região, gerando emprego e renda para a comunidade. Isso contribui para o fortalecimento do mercado local e a criação de um ciclo positivo de consumo e produção.
- Uma vez que, a maioria dos alimentos são perecíveis fornecedores locais têm a capacidade de fornecer alimentos frescos e de melhor qualidade, uma vez que estão mais próximos dos pontos de produção e têm maior controle sobre o processo de entrega. Isso resulta em lanches mais saborosos e que atendem melhor às necessidades e expectativas dos consumidores.



- A contratação de fornecedores locais reduz a necessidade de transporte de longa distância, o que implica em uma diminuição nos custos logísticos e nos impactos ambientais relacionados ao transporte de mercadorias. Esse fator é relevante para a otimização dos recursos financeiros da instituição e para a promoção de práticas mais sustentáveis.
- Fornecedores locais têm maior proximidade e disponibilidade para realizar entregas rápidas e eficientes. Isso possibilita um atendimento mais ágil e flexível, adequando-se rapidamente às necessidades emergenciais e eventuais ajustes na demanda.
- Dessa forma, a contratação exclusiva de fornecedores locais para a aquisição de lanches é uma estratégia que se alinha com os objetivos de promover a qualidade dos produtos consumidos, reduzir custos e impactos ambientais, além de fortalecer a economia local, ampliando a eficiência das políticas públicas.

ESCOLHA DA MELHOR FORMA DE AQUISIÇÃO

7.3. Para a implementação da solução de fornecimento dos produtos, o procedimento licitatório será conduzido conforme as diretrizes estabelecidas pela **Lei nº 14.133/2021**, que regulamenta as licitações e contratos no âmbito da administração pública. A seguir, detalha-se como será realizada a licitação para a contratação da empresa fornecedora, com base nessa legislação.

7.3.1. Para garantir um fornecimento adequado, é necessário avaliar as formas de aquisição que melhor atendam aos princípios de economicidade, eficiência e qualidade. A decisão depende do volume da compra, da frequência de aquisição e dos objetivos estratégicos do órgão. Para compras esporádicas e de baixo valor, **dispensa de licitação** pode ser viável. Para fornecimento contínuo, o **pregão eletrônico** ou **credenciamento** podem ser mais adequados.

7.3.1.1. Dentre as opções analisadas, destacam-se o **credenciamento de fornecedores (Processo de Inexigibilidade)** e o **pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP)**.

7.3.1.1. O Artigo 29 da Lei 14.133/2021 estabelece que a concorrência e o pregão seguem um rito comum, com a adoção do pregão sempre que o objeto da licitação tiver padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

7.3.1.2. A utilização do **pregão eletrônico**, além de ser uma exigência obrigatória (a utilização da forma presencial é admitida excepcionalmente), é fortemente indicada, pois potencializa a transparência e favorece uma maior inclusão de empresas no processo.

Características:

- Procedimento ágil e competitivo.
- Possibilidade de lances sucessivos, gerando economia.
- Aplicável quando os lanches podem ser padronizados e classificados como bem comum.

Pregão SRP (Sistema de Registro de Preços):

- Realiza uma licitação para **registrar preços de vários fornecedores** previamente aprovados.

- Ideal para demandas recorrentes sem necessidade de compra imediata.

7.3.1.3. Credenciamento de Fornecedores (Art. 79 da Lei 14.133/21),

Importante consignar que a Lei 14.133/21 não considera o credenciamento como uma modalidade de licitação, mas tal hipótese como um dos procedimentos auxiliares previstos no seu Art. 78, I.

7.3.1.3.1. É inexigível a licitação, por inviabilidade de competição, quando, em razão da natureza do serviço a ser prestado e da impossibilidade prática de se estabelecer o confronto entre os interessados, no mesmo nível de igualdade, as necessidades passam a ser melhor atendidas mediante contratação do maior número possível de prestadores de serviços, hipótese em que se procederá ao credenciamento de todos os interessados que atendam às condições estabelecidas no regulamento. Obedecendo, rigorosamente, aos princípios constitucionais da isonomia, da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da economicidade e aos princípios do procedimento licitatório.

7.3.1.3.2. O credenciamento permite a habilitação de diversos fornecedores que atendam aos requisitos estabelecidos pelo Município. Os credenciados poderão ser acionados conforme a demanda, sem a necessidade de concorrência entre eles no momento da contratação. A necessidade de contratação de todo o universo de interessados, para executar determinado objeto, por preço certo e prefixado pela Administração caracteriza a inexigibilidade.

Características:

- Permite maior flexibilidade na escolha dos fornecedores.
- Evita descontinuidade no fornecimento devido à ampla variedade de opções.
- Possibilidade de contratar fornecedores locais, fomentando a economia regional.
- Agilidade na aquisição, pois os fornecedores já estão previamente habilitados.

Comparação das formas de contratação

| Critério | Credenciamento | SRP (Pregão Eletrônico) |
|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| Quantidade de fornecedores | Ilimitada | Limitada aos vencedores |
| Necessidade de competição | Não | Sim (lances) |
| Previsibilidade de preços | Fixa (determinada pelo município) | Fixa por período |
| Flexibilidade na escolha | Alta | Média |
| Ideal para | Demandas variadas e flexíveis | Compras recorrentes e planejadas |

JUSTIFICATIVA PARA A ESCOLHA DO CREDENCIAMENTO

- A escolha do credenciamento como modalidade de aquisição para o fornecimento de lanches justifica-se pela necessidade de maior flexibilidade na contratação, garantindo atendimento contínuo e diversificado às demandas do município. Diferente do pregão eletrônico com SRP, que limita a contratação ao fornecedor vencedor da licitação, o credenciamento permite que múltiplos

fornecedores sejam habilitados, proporcionando maior disponibilidade de produtos e evitando riscos de desabastecimento.

- Além disso, essa modalidade fomenta a economia local, ao possibilitar a participação de pequenos produtores e comerciantes da região, fortalecendo o desenvolvimento sustentável e a inclusão social. A possibilidade de alternar entre fornecedores também oferece maior capacidade de adaptação às especificidades de eventos distintos, garantindo que o serviço prestado atenda às necessidades específicas de cada ocasião.
- Por fim, o credenciamento reduz a burocracia para novas contratações e proporciona maior agilidade no atendimento das demandas, evitando os prazos prolongados de uma nova licitação a cada necessidade emergente. Dessa forma, essa escolha garante maior eficiência operacional, alinhando-se aos princípios da economicidade e da boa gestão pública.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

8.1. - A estimativa de quantidade a ser adquirida foi baseada no consumo histórico e nos processos de aquisição anteriores, conforme informado nos DFD's das secretarias solicitantes.

8.2. - As quantidades estimadas foram definidas para atender às necessidades do município pelo prazo de 12 meses, assegurando que as secretarias disponham dos recursos necessários para o desenvolvimento de suas atividades diárias. Entretanto, considerando que podem ocorrer fatos supervenientes e imprevisíveis que exijam um aumento pontual no consumo, o contrato permite, caso necessário e devidamente justificado, o acréscimo dessas quantidades, sempre pautado na razoabilidade e de acordo com os princípios de eficiência e economicidade da administração pública. Essa medida assegura que o município esteja preparado para atender às demandas de forma contínua e sem comprometer a qualidade dos serviços prestados à população.

| Item | Descrição | Unid. | Qtde |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| 1 | BISCOITO DE POLVILHO E AMIDO DE MILHO DO TIPO QUEBRA-QUEBRA | quilograma | 270,00 |
| 2 | BISCOITO DE QUEIJO PESO MÍNIMO 15G | quilograma | 160,00 |
| 3 | BISCOITO DE QUEIJO PESO MÍNIMO 30G | quilograma | 300,00 |
| 4 | BISCOITO DE SAL (TOALHA) PESO MÍNIMO 10G | KG | 140,00 |
| 5 | BISCOITO DE SAL (TOALHA) PESO MÍNIMO 25G | quilograma | 310,00 |
| 6 | BOLINHOS DE SABORES VARIADOS SENDO ELES CENOURA, COCO E CHOCOLATE. EMBALAGEM COM 30 GRAMAS PROTEGIDO COM EMBALAGEM PLÁSTICA | quilograma | 40,00 |
| 7 | BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: CENOURA TIPO: COM COBERTURA DE CHOCOLATE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, AÇÚCAR, OVO, C | KG | 163,00 |
| 8 | Bolo Alimentício Sabor: Laranja Tipo: Sem Recheio Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Suco L | KG | 30,00 |
| 9 | Bolo Alimentício Sabor: Milho Tipo: Sem Recheio Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, M | KG | 50,00 |
| 10 | BOLO ALIMENTÍCIO - SABOR: TRIGO, TIPO: SEM RECHEIO, PESO: 1 KG DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BOLO BÁSICO CASEIRO. | KG | 123,00 |



| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| 11 | BOLO GELADO CREMOSO SABORES BRIGADEIRO OU BEIJINHO, EM PEDAÇO COM PESO MÍNIMO 60G. | unidade | 1.100,00 |
| 12 | BOLO NO POTE – MASSA DE CHOCOLATE COM COBERTURA E RECHEIO DE PRESTÍGIO. EMBALAGEM POTE DE 140 ML | unidade | 800,00 |
| 13 | BOLO SABORES VARIADOS, REDONDO, NOVO, PROTEGIDO COM EMBALAGEM PLÁSTICA | quilograma | 220,00 |
| 14 | CUPCAKE NO TAMANHO TRADICIONAL (APROXIMADAMENTE 7 CM DE DIÂMETRO) COM MASSA NOS SABORES CHOCOLATE, BAUNILHA OU CENOURA E COBERTURA NOS SABORES GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, BRIGADEIRO BRANCO OU PRETO, DOCE DE LEITE OU CHANTILLY (QUE PODE SER TINGIDO EM CORES VARIADAS). | unidade | 700,00 |
| 15 | CUPCAKE NO TAMANHO TRADICIONAL - RECHEIOS VARIADOS, COBERTURA CREMOSA, DECORADO, PESO 60G. | unidade | 800,00 |
| 16 | LANCHE COMPLETO: 01 COPO DE 300ML DE SUCO NATURAL DE SABORES VARIADOS ACOMPANHADO DE UM SALGADO (COXINHA OU PASLTEL ASSADO) DE 120 GRAMAS. | unidade | 5.500,00 |
| 17 | LANCHE COMPLETO: 01 copo de 300ml de suco natural de sabores variados de frutas (caseiro ou industrializado): refrigerantes de diversos sabores e achocolatado. OBS. TODAS AS BEBIDAS PODEM SER SOLICITADAS NA SUA VERSÃO DIET. ACOMPANHAMENTO: 01 cachorro quente com pão tradicional de 70 g de boa qualidade ou 01 salgado de 300 g (folhado ou assado, e frito, tipo croissant, empada, coxinha, etc...) com recheios variados. Sanduiche natural de boa qualidade de 70g; 01 misto quente de 80g, torta salgada de 80g. | unidade | 4.500,00 |
| 18 | MINI BARQUETE DE NO MÍNIMO 22 A 25 G: RECHEADO COM MAIONESE, SALPICÃO E OVINHOS DE CODORNA. | cento | 50,00 |
| 19 | MINI BOLINHA DE QUEIJO COM ORÉGANO E MILHO NO MÍNIMO 25G. | cento | 40,00 |
| 20 | MINI-COXINHA RECHEADA COM FRANGO/PRESUNTO, MUSSARELA/CARNE MOÍDA, CATUPIRY NO MINIMO 25G | cento | 176,00 |
| 21 | MINI CROQUETE COM RECHEIO DE CARNE BOVINA MOÍDA OU FRANGO DESFIADO, NO MÍNIMO 25 G. | cento | 80,00 |
| 22 | MINI EMPADINHAS COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO CATUPIRY, PESO MÍNIMO DE 25 G | cento | 45,00 |
| 23 | MINI ENROLADINHOS, COM RECHEIO DE PRESUNTO, MUSSARELA, PALMITO, SALSICHA, PESO MÍNIMO 25G . | cento | 46,00 |
| 24 | MINI ESFIRRA ASSADA NO MÍNIMO 30G: COM MASSA PRODUZIDA DE FARINHA DE TRIGO E OUTROS INGREDIENTES E RECHEIO DE CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO OU COXÃO MOLE) OU CARNE DE FRANGO (PEITO), TOMATE E ORÉGANO. | cento | 64,00 |
| 25 | MINI PASTÉIS COM RECHEIO VARIADO, SENDO ELES FRANGO, CREME DE MILHO, CARNE BOVINA MOÍDA, MUSSARELA E PRESUNTO, NO MÍNIMO 25G | cento | 66,00 |
| 26 | MINI-PIZZA, COM RECHEIO DE PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, MILHO VERDE E OREGANO PESO MINIMO 60G | cento | 91,00 |
| 27 | MINI-PIZZA, COM RECHEIO DE PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, MILHO VERDE, FRANGO, AZITONA E OREGANO PESO MINIMO 60G | cento | 85,00 |
| 28 | MINI QUIBE FRITO, PESO UNITARIO 30G APROXIMADAMENTE, PRODUZIDO COM TRIGO PARA QUIBE E CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO MOLE) | cento | 56,00 |
| 29 | MINI RISsoles, RECHEADO COM FRANGO/PRESUNTO E MUSSARELA/CARNE MOÍDA NO MÍNIMO 25G. | cento | 81,00 |
| 30 | MINI TRUFA PESO MÉDIO 45G, SABORES BRIGADEIRO, BEIJINHO, AMENDOIM, MARACUJÁ, LIMÃO, MORANGO, ABACAXI, ENTRE OUTROS. | cento | 65,00 |
| 31 | PÃO DE QUEIJO PESO MÍNIMO 30G | quilograma | 170,00 |
| 32 | PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS DE 25 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUSSARELA E 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, ISENTO DE SUJEIRA, PROTEGIDO COM EMBALAGEM FILME | unidade | 2.700,00 |
| 33 | PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUSSARELA E 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, ISENTO DE SUJEIRA, PROTEGIDO COM EMBALAGEM FILME | unidade | 2.200,00 |



| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| 34 | PÃO DOCE, TIPO BATATA DE 25 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUSSARELA E 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, ISENTO DE SUJEIRA, PROTEGIDO COM EMBALAGEM FILME | unidade | 2.000,00 |
| 35 | PÃO DOCE, TIPO BATATA DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUSSARELA E 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, ISENTO DE SUJEIRA, PROTEGIDO COM EMBALAGEM FILME | unidade | 2.000,00 |
| 36 | PIZZA GIGANTE (40CM-12 FATIAS) SABOR TRADICIONAL | unidade | 60,00 |
| 37 | PIZZA GRANDE (35CM -10 FATIAS) SABOR TRADICIONAL | unidade | 60,00 |
| 38 | PIZZA MEDIA (30CM - 8 FATIAS) SABOR TRADICIONAL | unidade | 35,00 |
| 39 | PIZZA PEQUENA (25CM - 6 FATIAS) SABOR TRADICIONAL | unidade | 35,00 |
| 40 | ROSQUINHA DE NATA | quilograma | 35,00 |
| 41 | Salgados Diversos - Tipo: Baguete Sabor: Presunto E Queijo - Peso: 100 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo | unidade | 300,00 |
| 42 | Salgados Diversos - Tipo: Cachorro Quente. Apresentação: Assado Em Forno Ingredientes: Massa, Salsicha, Mussarela Peso: 100 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo, Não Congelado. | unidade | 1.500,00 |
| 43 | Salgados Diversos Tipo: Chatelli Apresentação: Frito Aplicação: Alimentação Sabor: Presunto E Queijo - Peso: 20 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo | cento | 40,00 |
| 44 | Salgados Diversos - Tipo: Empadão Apresentação: Pré-Assado Aplicação: Alimentação - Sabor: Diversos | cento | 40,00 |
| 45 | Salgados Diversos - Tipo: Esfirra Apresentação: Embalagem Com 80 Gramas. - Sabor: Frango | unidade | 300,00 |
| 46 | Salgados Diversos Tipo: Hamburguer De Carne Bovina Tamanho: Padrão -Aplicação: Alimentação Sabor: X-Salada Ingredientes: 01 Pão, 01 Hamburguer; 02 Fatias De Queijo E 02 - Peso: 90 G Ingredientes Adicionais: Fohas De Alface E 02 Rodelas De Tomate | unidade | 700,00 |
| 47 | Salgados Diversos - Tipo: Mini Quiche Apresentação: Assado - Aplicação: Alimentação Sabor: Calabresa - Peso: 30 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo | cento | 40,00 |
| 48 | SANDUICHE COM PÃO TIPO AMBÚRGUER, MILHO, BATATA PALHA, TOMATE, ALFACE E CARNE (HAMBURGUER) | unidade | 1.000,00 |
| 49 | SANDUICHE NATURAL: COMPOSTA DE PÃO DE FORMA, FRANGO DESFIADO, ALFACE, CENOURA RALADA E MAIONESE. DEVE SER CONSERVADO E ENTRE RESFRIADO. | unidade | 2.700,00 |
| 50 | SUCO NATURAL DE SABORES VARIADOS DE FRUTAS (CASEIRO). OBS. TODAS AS BEBIDAS PODERÃO SER SOLICITADAS NA SUA VERSÃO DIET. EMBALAGEM 200 ML. | unidade | 1.000,00 |
| 51 | SUCO NATURAL DE SABORES VARIADOS DE FRUTAS (CASEIRO OU INDUSTRIALIZADO). OBS. TODAS AS BEBIDAS PODERÃO SER SOLICITADAS NA SUA VERSÃO DIET. | litro | 550,00 |

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 450.400,30 (quatrocentos e cinquenta mil quatrocentos reais e trinta centavos)**, levando-se em consideração 12 (doze) meses.

9.2. Para essa contratação foi obtido preço de mercado com 04 fornecedores locais distintos, conforme pesquisa realizada pelo setor competente, que chegou no valor estimado acima, conforme detalhamento dos preços unitários a seguir:

| Seq. | Código | Qtde | Unidad | Descrição do Produto | Qtde Orç. | Vlr Médio | Valor Total Estimado |
|------|--------|------|----------|----------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------------------|
| 1 | 26845 | 270 | quilogra | BISCOITO DE POLVILHO E AMIDO DE MILHO DO TIPO QUEBRA- QUEBRA ; | 4 | 42,9975 | 11.609,33 |
| 2 | 26842 | 160 | quilogra | BISCOITO DE QUEIJO PESO MÍNIMO 15G ; | 4 | 45,1975 | 7.231,60 |
| 3 | 24146 | 300 | quilogra | BISCOITO DE QUEIJO PESO MÍNIMO 30G ; | 4 | 47,1975 | 14.159,25 |
| 4 | 31296 | 140 | KG | BISCOITO DE SAL (TOALHA) PESO MÍNIMO 10G ; | 4 | 42,4975 | 5.949,65 |



| | | | | | | | |
|----|-------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|-----------|
| 5 | 29204 | 310 | quilogra | BISCOITO DE SAL (TOALHA) PESO MÍNIMO 25G ; | 4 | 44,9975 | 13.949,23 |
| 6 | 26847 | 40 | quilogra | BOLINHOS DE SABORES VARIADOS SENDO ELES CENOURA, COCO E CHOCOLATE. EMBALAGEM COM 30 GRAMAS PROTEGIDO COM EMBALAGEM PLÁSTICA ; ; | 4 | 38,4975 | 1.539,90 |
| 7 | 31300 | 163 | KG | BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: CENOURA TIPO: COM COBERTURA DE CHOCOLATE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, AÇÚCAR, OVO, C ; | 4 | 41,9975 | 6.845,59 |
| 8 | 31333 | 30 | KG | Bolo Alimentício Sabor: Laranja Tipo: Sem Recheio Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Suco L ; | 4 | 27,4975 | 824,93 |
| 9 | 31334 | 50 | KG | Bolo Alimentício Sabor: Milho Tipo: Sem Recheio Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, M ; | 4 | 33,4975 | 1.674,88 |
| 10 | 31298 | 123 | KG | BOLO ALIMENTÍCIO - SABOR: TRIGO, TIPO: SEM RECHEIO, PESO: 1 KG DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BOLO BÁSICO CASEIRO. | 4 | 27,7225 | 3.409,87 |
| 11 | 31301 | 1.100 | unidade | BOLO GELADO CREMOSO SABORES BRIGADEIRO OU BEIJINHO, EM PEDAÇO COM PESO MÍNIMO 60G. | 4 | 4,8725 | 5.359,75 |
| 12 | 26848 | 800 | unidade | BOLO NO POTE – MASSA DE CHOCOLATE COM COBERTURA E RECHEIO DE PRESTÍGIO. EMBALAGEM POTE DE 140 ML | 4 | 6,6225 | 5.298,00 |
| 13 | 26846 | 220 | quilogra | BOLO SABORES VARIADOS, REDONDO, NOVO, PROTEGIDO COM EMBALAGEM PLÁSTICA | 4 | 28,9725 | 6.373,95 |
| 14 | 31305 | 700 | unidade | CUPCAKE NO TAMANHO TRADICIONAL (APROXIMADAMENTE 7 CM DE DIÂMETRO) COM MASSA NOS SABORES CHOCOLATE, BAUNILHA OU CENOURA E COBERTURA NOS SABORES GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, BRIGADEIRO BRANCO OU PRETO, DOCE DE LEITE OU CHANTILLY (QUE PODE SER TINGIDO EM CORES VARIADAS). | 4 | 6,9475 | 4.863,25 |
| 15 | 26854 | 800 | unidade | CUPCAKE NO TAMANHO TRADICIONAL - RECHEIOS VARIADOS, COBERTURA CREMOSA, DECORADO, PESO 60G. | 4 | 6,7475 | 5.398,00 |
| 16 | 31308 | 5.500 | unidade | LANCHE COMPLETO: 01 COPO DE 300ML DE SUCO NATURAL DE SABORES VARIADOS ACOMPANHADO DE UM SALGADO (COXINHA OU PASLTEL ASSADO) DE 120 GRAMAS. | 4 | 8,9975 | 49.486,25 |
| 17 | 17963 | 4.500 | unidade | LANCHE COMPLETO: 01 copo de 300ml de suco natural de sabores variados de frutas (caseiro ou industrializado) | 4 | 11,4975 | 51.738,75 |
| 18 | 21771 | 50 | cento | MINI BARQUETE DE NO MÍNIMO 22 A 25 G ; ; | 4 | 97,2500 | 4.862,50 |
| 19 | 21769 | 40 | cento | MINI BOLINHA DE QUEIJO COM ORÉGANO E MILHO NO MÍNIMO 25G. ; ; | 4 | 96,0000 | 3.840,00 |
| 20 | 21765 | 176 | cento | MINI-COXINHA RECHEADA COM FRANGO/PRESUNTO, MUSSARELA/CARNE MOÍDA, CATUPIRY NO MINIMO 25G ; ; | 4 | 96,0000 | 16.896,00 |
| 21 | 21773 | 80 | cento | MINI CROQUETE COM RECHEIO DE CARNE BOVINA MOÍDA OU FRANGO DESFIADO, NO MÍNIMO 25 G. ; ; | 4 | 96,0000 | 7.680,00 |
| 22 | 21774 | 45 | cento | MINI EMPADINHAS COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO CATUPIRY, PESO MÍNIMO DE 25 G ; ; | 4 | 97,2500 | 4.376,25 |
| 23 | 21775 | 46 | cento | MINI ENROLADINHOS, COM RECHEIO DE PRESUNTO, MUSSARELA, PALMITO, SALSICHA, PESO MÍNIMO 25G . ; ; | 4 | 96,0000 | 4.416,00 |



| | | | | | | | |
|----|-------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|-----------|
| 24 | 21768 | 64 | cento | MINI ESFIRRA ASSADA NO MÍNIMO 30G ; ; | 4 | 104,5000 | 6.688,00 |
| 25 | 31318 | 66 | cento | MINI PASTÉIS COM RECHEIO VARIADO, SENDO ELES FRANGO, CREME DE MILHO, CARNE BOVINA MOÍDA, MUSSARELA E PRESUNTO, NO MÍNIMO 25G ; ; | 4 | 96,0000 | 6.336,00 |
| 26 | 26850 | 91 | cento | MINI-PIZZA, COM RECHEIO DE PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, MILHO VERDE E OREGANO PESO MINIMO 60G ; ; | 4 | 102,5000 | 9.327,50 |
| 27 | 21766 | 85 | cento | MINI-PIZZA, COM RECHEIO DE PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, MILHO VERDE, FRANGO, AZITONA E OREGANO PESO MINIMO 60G ; ; | 4 | 102,5000 | 8.712,50 |
| 28 | 21767 | 56 | cento | MINI QUIBE FRITO, PESO UNITARIO 30G APROXIMADAMENTE, PRODUZIDO COM TRIGO PARA QUIBE E CARNE BOVINA(PATINHO OU COXÃO MOLE) ; ; | 4 | 96,0000 | 5.376,00 |
| 29 | 21770 | 81 | cento | MINI RISSOLES, RECHEADO COM FRANGO/PRESUNTO E MUSSARELA/CARNE MOÍDA NO MÍNIMO 25G. ; ; | 4 | 96,0000 | 7.776,00 |
| 30 | 25159 | 65 | cento | MINI TRUFA PESO MÉDIO 45G, SABORES BRIGADEIRO, BEIJINHO, AMENDOIM, MARACUJÁ, LIMÃO, MORANGO, ABACAXI, ENTRE OUTROS. ; ; | 4 | 147,5000 | 9.587,50 |
| 31 | 25144 | 170 | quilogra | PÃO DE QUEIJO PESO MINIMO 30G ; ; | 4 | 48,7475 | 8.287,08 |
| 32 | 26856 | 2.700 | unidade | PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS DE 25 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUSSARELA E 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, ISENTO DE SUJEIRA, PROTEGIDO COM EMBALAGEM FILME ; ; | 4 | 4,4875 | 12.116,25 |
| 33 | 26855 | 2.200 | unidade | PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) | 4 | 6,8625 | 15.097,50 |
| 34 | 26857 | 2.000 | unidade | PÃO DOCE, TIPO BATATA DE 25 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUSSARELA E 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, ISENTO DE SUJEIRA, , PROTEGIDO COM EMBALAGEM FILME ; ; | 4 | 4,9875 | 9.975,00 |
| 35 | 26860 | 2.000 | unidade | PÃO DOCE, TIPO BATATA DE 50 GRAMAS, COM 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO MUSSARELA E 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO, ISENTO DE SUJEIRA, , PROTEGIDO COM EMBALAGEM FILME ; ; | 4 | 7,2125 | 14.425,00 |
| 36 | 25153 | 60 | unidade | PIZZA GIGANTE (40CM-12 FATIAS) SABOR TRADICIONAL ; ; | 4 | 77,2375 | 4.634,25 |
| 37 | 25154 | 60 | unidade | PIZZA GRANDE (35CM -10 FATIAS) SABOR TRADICIONAL ; ; | 4 | 64,7375 | 3.884,25 |
| 38 | 25155 | 35 | unidade | PIZZA MEDIA (30CM - 8 FATIAS) SABOR TRADICIONAL ; ; | 4 | 46,4950 | 1.627,33 |
| 39 | 25156 | 35 | unidade | PIZZA PEQUENA (25CM - 6 FATIAS) SABOR TRADICIONAL ; ; | 4 | 34,9975 | 1.224,91 |
| 40 | 26858 | 35 | quilogra | ROSQUINHA DE NATA ; ; | 3 | 51,3300 | 1.796,55 |
| 41 | 31341 | 300 | unidade | Salgados Diversos - Tipo: Baguete Sabor: Presunto E Queijo - Peso: 100 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo ; ; | 4 | 6,1250 | 1.837,50 |
| 42 | 31343 | 1.500 | unidade | Salgados Diversos - Tipo: Cachorro Quente. Apresentação: Assado Em Forno Ingredientes: Massa, Salsicha, Mussarela Peso: 100 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo, Não Congelado. ; ; | 3 | 5,6633 | 8.494,95 |

| | | | | | | | |
|----|-------|-------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|-----------|
| 43 | 31336 | 40 | cento | Salgados Diversos Tipo: Chatelli Apresentação: Frito Aplicação: Alimentação Sabor: Presunto E Queijo - Peso: 20 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo ; ; | 4 | 94,7500 | 3.790,00 |
| 44 | 31337 | 40 | cento | Salgados Diversos - Tipo: Empadão Apresentação: Pré-Assado Aplicação: Alimentação - Sabor: Diversos ; ; | 3 | 226,3333 | 9.053,33 |
| 45 | 31340 | 300 | unidade | Salgados Diversos - Tipo: Esfirra Apresentação: Embalagem Com 80 Gramas. - Sabor: Frango ; ; | 4 | 6,9975 | 2.099,25 |
| 46 | 31335 | 700 | unidade | Salgados Diversos Tipo: Hamburguer De Carne Bovina Tamanho: Padrão -Aplicação: Alimentação Sabor: X-Salada Ingredientes: 01 Pão, 01 Hamburguer; 02 Fatias De Queijo E 02 - Peso: 90 G Ingredientes Adicionais: Fohas De Alface E 02 Rodelas De Tomate ; ; | 4 | 11,3750 | 7.962,50 |
| 47 | 31338 | 40 | cento | Salgados Diversos - Tipo: Mini Quiche Apresentação: Assado - Aplicação: Alimentação Sabor: Calabresa - Peso: 30 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo ; ; | 4 | 167,0000 | 6.680,00 |
| 48 | 26841 | 1.000 | unidade | SANDUICHE COM PÃO TIPO AMBÚRGUER, MILHO, BATATA PALHA, TOMATE, ALFACE E CARNE (HAMBURGUER) ; ; | 4 | 12,7500 | 12.750,00 |
| 49 | 29206 | 2.700 | unidade | SANDUICHE NATURAL ; ; | 4 | 8,7475 | 23.618,25 |
| 50 | 31328 | 1.000 | unidade | SUCO NATURAL DE SABORES VARIADOS DE FRUTAS | 4 | 2,9975 | 2.997,50 |
| 51 | 31331 | 550 | litro | SUCO NATURAL DE SABORES VARIADOS DE FRUTAS (CASEIRO OU INDUSTRIALIZADO). OBS. TODAS AS BEBIDAS PODERÃO SER SOLICITADAS NA SUA VERSÃO DIET. ; ; | 4 | 11,7500 | 6.462,50 |

9.3. Foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado por item, a média aritmética dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de três preços.

10. PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1. Em regra, conforme inciso V, alínea b, do art. 40 da Lei nº 14.133/21, as aquisições deverão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

10.2. O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Dessa forma, o critério de adjudicação será por menor preço por item, seguindo-se a regra estabelecida pela Súmula n. 247 do Tribunal de Contas da União.

10.3. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente mais viável para a Administração Municipal.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTE

11.1. Não se vislumbra contratações correlatas e/ou interdependentes para execução do objeto em tela.

12. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

12.1. A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento 2025, porém, considerando que não houve a elaboração de Plano Anual de Contratação, justifica-se a não menção a este, quanto ao objeto deste ETP.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

13.1. Para a aquisição de lanches se faz necessário considerar os possíveis impactos ambientais associados à produção, transporte e descarte desses produtos. Alguns pontos importantes incluem:

- a) **Geração de resíduos:** Embalagens descartáveis, como plásticos e isopor, podem contribuir para a poluição ambiental. A escolha de materiais recicláveis ou biodegradáveis pode minimizar este impacto.
- b) **Transporte:** O transporte dos lanches pode gerar emissões de gases de efeito estufa. Optar por fornecedores locais pode reduzir a emissão de carbono.
- c) **Origem dos ingredientes:** Ingredientes cultivados de forma sustentável ou orgânica têm menor impacto ambiental em comparação com práticas agrícolas intensivas.
- d) **Desperdício:** Planejar a quantidade exata de lanches a serem adquiridos pode evitar desperdício de alimentos e os impactos ambientais associados ao descarte.

13.2. Incorporar práticas sustentáveis na aquisição, como a priorização de fornecedores locais e que adotam práticas ecológicas, como uso de ingredientes orgânicos e embalagens recicláveis ou biodegradáveis. Incentivar o uso de utensílios reutilizáveis (pratos, copos e talheres), quando possível, ou escolha opções compostáveis. Promova a conscientização entre os envolvidos sobre a importância de práticas sustentáveis durante a compra e o consumo.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

Atendimento às Necessidades Institucionais

- Garantir a oferta de lanches para eventos, reuniões e programas sociais, promovendo o bem-estar dos participantes.
- Assegurar que servidores, convidados e beneficiários tenham acesso a uma alimentação adequada durante atividades oficiais.

Qualidade e Segurança Alimentar

- Fornecimento de alimentos com padrão de qualidade, seguindo normas sanitárias e nutricionais.
- Atendimento a diferentes necessidades alimentares (opções saudáveis, restrições alimentares, alimentos frescos).

Eficiência na Gestão dos Recursos Públicos

- Garantia de economicidade na aquisição, evitando desperdícios e compras desnecessárias.
- Otimização da logística de fornecimento, reduzindo custos operacionais e melhorando a distribuição dos lanches.

Flexibilidade e Agilidade no Atendimento

- Capacidade de adaptação às demandas variáveis do município, possibilitando ajustes na quantidade e variedade dos lanches.
- Redução de burocracia para a contratação, permitindo respostas rápidas às necessidades emergenciais.

Fomento à Economia Local

- Possibilitar a participação de pequenos fornecedores e comerciantes locais no fornecimento.
- Estimular a geração de empregos indiretos no setor alimentício e de logística.

Cumprimento das Normas e Legislação



- Garantia de que o processo de aquisição esteja em conformidade com a Lei 14.133/21 e demais normativas vigentes.
- Transparência na contratação e fiscalização do serviço prestado.

Esses resultados garantem que o município obtenha um serviço eficiente, seguro e economicamente viável, beneficiando tanto a administração quanto a população.

15. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

15.1. Elaborar termo de referência detalhado, com especificações técnicas precisas dos produtos a serem adquiridos.

15.2. Estabelecer critérios e indicadores de desempenho para avaliação da qualidade do serviço prestado pelos fornecedores.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação se mostrou viável a partir da análise do presente Estudo Técnico Preliminar e de acordo com os termos pretendidos.

17. RESPONSÁVEIS

ETP finalizado em: 20 de março de 2025.

De acordo, encaminhe-se p/ análise e providências.

Bárbara Tatiane Oliveira Crisóstomo
Equipe Técnica

Núbia Laiane Gonçalves Ramos
Equipe Técnica

Danilo Queiroz Alves
Equipe Técnica

Betânia Saraiva Eulálio
Técnico Administrativo - Elaboradora

Felipe Soares Mota Dias
Secretário Municipal de Planejamento, Gestão e
Finanças.