



APÊNDICE ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	3.573/2026
Estudo Preliminar nº:	001/2026
Secretaria:	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos
Sector / Órgão:	Gerência de Proteção Social Básica e Gerência de Proteção Social Especial
Objetivo:	Fornecimento de LANCHES, para atender as necessidades das atividades continuadas, ações socio-assistenciais, eventos institucionais, oficinas, grupos, reuniões técnicas, capacitações e demais atividades desenvolvidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, assim como pelos seus equipamentos da Proteção Social Básica e Proteção Social Especial. O presente também servirá como base para a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico.
Equipe de Planejamento:	Gestores: Rosângela Caterina Cassano , Gerente da Proteção Social Especial - Matr.: 199.059; Edilene Gorete Torres Laett , Gerência de Proteção Social Básica - Matr.: 63.360 Amélia Cristina Domingues Fernandes , Subsecretária de Políticas Sociais e Direitos Humanos - Coordenação da CAIVS interina - Matr.: 115.162
	Apoio Técnico: Ozório Junior Tardin da Silva , Supervisor Nível Intermediário - Mat.: 100.022
	De acordo: Yuri Guimarães Felisberto Bezerra - Secretário Municipal de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos -Matrícula: 100.518
2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES	
Fundamentação: (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).	
No presente exercício, não foi possível incluir a demanda objeto deste Estudo Técnico Preliminar no Plano Anual de Contratações (PAC) da Administração Pública Municipal, tendo em vista que referido instrumento ainda não se encontra formalmente instituído e regulamentado no âmbito do Município, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. Nos termos do art. 22 da Lei nº 14.133/2021, a instituição do Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações, incluindo o Plano Anual de Contratações, depende de regulamentação específica por parte de cada ente federativo, de modo a disciplinar sua elaboração, aprovação, monitoramento e execução. Até o presente momento, tal regulamentação ainda não foi editada no âmbito municipal, o que inviabiliza a formal inclusão da demanda no referido instrumento.	



Ressalta-se que a ausência de regulamentação do Plano Anual de Contratações **não impede a realização de contratações necessárias ao atendimento do interesse público**, desde que observados os princípios do planejamento, da motivação, da eficiência, da economicidade e da legalidade, os quais estão devidamente contemplados neste Estudo Técnico Preliminar e nos documentos que o instruem.

Dessa forma, a presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, ao buscar assegurar a continuidade e a qualidade das ações socioassistenciais desenvolvidas pelos equipamentos da Proteção Social Básica, Proteção Social Especial e da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.

Registra-se, por fim, que a futura instituição e implementação do Plano Anual de Contratações no âmbito municipal contribuirá para o aprimoramento do planejamento, da transparência e da eficiência das contratações públicas, oportunidade em que demandas dessa natureza poderão ser formalmente incorporadas ao referido instrumento.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Fundamentação: (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar condições adequadas para a execução das ações socioassistenciais desenvolvidas pelos equipamentos da **Proteção Social Básica** e da **Proteção Social Especial**, e da **Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos**.

Os itens e os quantitativos estimados considerados neste Estudo Técnico Preliminar foram extraídos dos Documentos de Formalização da Demanda (DFDs) apresentados pelas unidades requisitantes, os quais detalham as necessidades específicas, o público atendido e a previsão de atividades a serem desenvolvidas ao longo do exercício.

Registra-se que a menção constante nos DFDs à expressão “contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches” teve caráter meramente descritivo-operacional, com a finalidade de explicitar de forma clara e objetiva a natureza da necessidade administrativa identificada pelas unidades requisitantes. Tal referência não representou definição prévia de modalidade licitatória ou antecipação da solução a ser adotada, uma vez que a análise técnica das alternativas disponíveis no mercado e a definição da forma de contratação são atribuições próprias deste Estudo Técnico Preliminar, conforme disposto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021. Assim, a presente etapa tem por finalidade justamente examinar a viabilidade, as possíveis soluções e a forma mais adequada de atendimento da demanda, observando-se o fluxo regular do planejamento da contratação pública.

O presente ETP tem por finalidade analisar, consolidar e avaliar a viabilidade técnica, econômica e administrativa da solução proposta, com base nas informações formalizadas nos DFDs, não competindo a este instrumento a redefinição da demanda ou a alteração dos quantitativos originalmente justificados pelas áreas requisitantes.

No âmbito da **Proteção Social Básica**, a demanda abrange os seguintes equipamentos: CRAS Olaria, CRAS Centro, CRAS Conselheiro Paulino, CRAS Campo do Coelho e o Centro de Convivência da Pessoa Idosa, os quais executam serviços preventivos, continuados e de caráter comunitário, voltados ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, à prevenção de situações de risco social e à promoção do acesso a direitos, por meio de atendimentos técnicos, grupos, oficinas, atividades coletivas,



reuniões e ações socioeducativas.

Já no âmbito da **Proteção Social Especial**, a contratação atende às necessidades do Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), do Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centro POP) e do Centro de Atendimento Integrado às Vítimas de Violência (CAIVS), equipamentos responsáveis pela oferta de serviços especializados e continuados a indivíduos e famílias em situação de risco pessoal, violação de direitos e elevada vulnerabilidade social.

Com relação à **Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos**, a demanda refere-se às atividades institucionais e administrativas realizadas diretamente pela Secretaria, tais como reuniões técnicas, capacitações, encontros de planejamento, reuniões intersetoriais e eventos institucionais que envolvem gestores, equipes técnicas e representantes de outros órgãos e municípios. Tais atividades possuem caráter estratégico para a coordenação, o monitoramento e o fortalecimento das políticas públicas sob sua responsabilidade, sendo comum a realização de encontros com duração prolongada, o que torna necessária a oferta de lanches como apoio logístico, a fim de assegurar condições adequadas de permanência, participação e produtividade dos participantes.

Em todas as esferas, às atividades desenvolvidas demandam, com frequência, a permanência dos usuários por períodos prolongados nas unidades, em atendimentos individuais e coletivos, oficinas, grupos socioeducativos, reuniões técnicas, capacitações e demais ações institucionais. Nesse contexto, verifica-se a necessidade de disponibilização de lanches como elemento de apoio às ações socioassistenciais, contribuindo para garantir condições mínimas de acolhimento, permanência, bem-estar e participação dos usuários.

A ausência desse suporte compromete a efetividade das ações desenvolvidas, podendo impactar negativamente a adesão dos usuários às atividades, a continuidade dos acompanhamentos, o fortalecimento do vínculo com as equipes técnicas e o alcance dos objetivos institucionais da política pública de assistência social, tanto na Proteção Social Básica quanto na Proteção Social Especial.

Ressalta-se que a demanda apresenta **caráter recorrente**, decorrente da rotina operacional dos equipamentos e da execução contínua das ações ao longo do exercício, exigindo planejamento prévio e adequado para assegurar a disponibilidade do serviço sempre que necessário, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de contratação de serviço de fornecimento de lanches como medida adequada e proporcional para o atendimento do interesse público, garantindo suporte às atividades socioassistenciais e contribuindo para a prestação de um atendimento digno, humanizado e efetivo à população usuária desta Secretaria e seus equipamentos da Proteção Social Básica e Especial.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Para o bom atendimento dos itens descritos no DFD, a contratação deverá ainda observar requisitos técnicos, sanitários e operacionais compatíveis com a natureza do objeto, de modo a assegurar a qualidade, a segurança alimentar, a regularidade do fornecimento e a adequada execução das ações socioassistenciais desenvolvidas por esta Secretaria e seus equipamentos de Proteção Social Básica e de Proteção Social Especial.



Os requisitos foram definidos com base na legislação sanitária municipal vigente, especialmente o Código Sanitário Municipal (Lei Complementar nº 69, de 20 de dezembro de 2012), bem como em boas práticas aplicáveis ao fornecimento de alimentos prontos para consumo, respeitando os princípios da proporcionalidade, da razoabilidade, da isonomia e da vedação ao direcionamento.

Requisitos Gerais

- a) O serviço deverá contemplar o fornecimento de lanches prontos para consumo, conforme demanda da Administração, destinados ao atendimento de atividades continuadas, ações socioassistenciais, eventos institucionais, oficinas, grupos, reuniões técnicas, capacitações e demais atividades desenvolvidas pelos equipamentos da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.
- b) Os lanches deverão ser fornecidos em condições adequadas de higiene, qualidade e segurança alimentar, compatíveis com o perfil dos usuários atendidos e com a duração das atividades realizadas.
- c) O fornecimento deverá ocorrer de forma regular e tempestiva, de acordo com as solicitações da Administração, observando-se prazos, locais e quantitativos definidos em cada demanda específica.
- d) Os itens deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados, embalados e identificados, quando observado na especificação, sem necessidade de preparo adicional por parte da Administração.

Requisitos Sanitários

- a) A contratada deverá possuir **licença ou alvará sanitário válido**, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade de produção, manipulação, preparo, armazenamento e/ou fornecimento de alimentos, conforme o caso.
- b) Todos os alimentos fornecidos deverão ser produzidos, manipulados, armazenados, transportados e distribuídos em conformidade com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas no Código Sanitário Municipal e demais normas aplicáveis, assegurando a ausência de contaminações, deteriorações ou alterações que comprometam a segurança alimentar.
- c) Os itens prontos para consumo deverão apresentar características organolépticas adequadas (odor, sabor, aparência e textura próprios), não sendo aceitos produtos com sinais de azedamento, mofo, ranço, talhamento, umidade excessiva ou qualquer outro indicativo de inadequação para consumo.
- d) Os produtos industrializados deverão ser fornecidos dentro do prazo de validade, com embalagens íntegras e, quando aplicável, com rotulagem adequada, observadas as exigências legais.
- e) Os alimentos manipulados ou preparados pelo fornecedor deverão observar boas práticas de fabricação, incluindo condições adequadas de higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos manipuladores.

Requisitos de Acondicionamento e Transporte

- a) Os alimentos deverão ser acondicionados em embalagens próprias para contato com alimentos,



íntegras, limpas e adequadas ao tipo de produto fornecido, de modo a preservar sua qualidade e segurança até o momento do consumo.

b) Quando aplicável, os itens deverão ser embalados individualmente, especialmente aqueles destinados ao consumo direto pelos usuários, de forma a garantir melhores condições de higiene e distribuição.

c) O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos ou recipientes higienizados, compatíveis com a natureza do produto, observando-se, quando necessário, o uso de caixas térmicas ou meios equivalentes para manutenção da temperatura adequada.

d) Os itens que demandem fornecimento acompanhado de descartáveis (pratos, copos, guardanapos ou utensílios) deverão atender às especificações mínimas previstas, assegurando condições adequadas de consumo.

Requisitos de Qualidade e Adequação ao Objeto

a) A composição dos lanches deverá observar critérios de adequação ao perfil das atividades e do público atendido, respeitando as orientações técnicas que vierem a ser definidas por profissional habilitado em nutrição, quando aplicável.

b) Os quantitativos e a combinação dos itens poderão variar conforme a natureza das atividades, o número de participantes e as necessidades específicas de cada ação, devendo o fornecedor atender às solicitações da Administração dentro dos parâmetros estabelecidos.

c) Não será exigida marca específica, origem determinada ou processo produtivo exclusivo, devendo os requisitos se limitar às características funcionais, sanitárias e de qualidade necessárias ao atendimento do interesse público.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Fundamentação: (Ver inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A estimativa das quantidades para a presente contratação foi elaborada com base em critérios objetivos, dados operacionais verificáveis e planejamento das ações socioassistenciais desenvolvidas pela **Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos**, abrangendo equipamentos da **Proteção Social Básica (PSB)** e da **Proteção Social Especial (PSE)**, ao longo de um período de 12 (doze) meses, os quais estão pormenorizados em seus respectivos DFDs.

Considerando que o objeto envolve o fornecimento de lanches compostos por itens distintos, com diferentes formas de porcionamento e unidades de fornecimento (itens individuais e fracionáveis), adotou-se como metodologia a **estimativa do número de pessoas a serem atendidas**, utilizando o critério **per capita** como base para o dimensionamento da demanda. Tal metodologia permite maior precisão no planejamento, evitando superdimensionamento ou subdimensionamento dos quantitativos, em observância aos princípios da eficiência e da economicidade.

Metodologia adotada

A estimativa anual de pessoas atendidas considerou, para cada equipamento:



- a média de atividades regulares e programadas;
- o número médio de participantes por atividade;
- o planejamento institucional das ações socioassistenciais;
- a execução contínua das atividades ao longo do exercício;
- a possibilidade de variação de público conforme a natureza das ações.

A partir do quantitativo anual estimado de pessoas, a definição dos quantitativos finais por item que compõem o lanche foi realizada por meio de critério per capita, com apoio técnico de profissional habilitado em nutrição, garantindo adequação nutricional, sanitária e operacional à composição dos lanches ofertados.

Quantitativo anual estimado de pessoas atendidas

Proteção Social Básica (PSB) = 5.350 pessoas/ano

Proteção Social Especial (PSE) = 1.860 pessoas/ano

Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDE) = 300 pessoas/ano

Total geral estimado da contratação

Equipamento	Total de pessoas/ano
Proteção Social Básica (PSB)	5.350
Proteção Social Especial (PSE)	1.860
Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDE)	300
Total	7.510

Ressalta-se que os quantitativos apresentados constituem **estimativas para fins de planejamento**, não representando obrigação de consumo integral, mas parâmetro necessário para assegurar a disponibilidade do serviço de forma adequada, contínua e compatível com a demanda real das ações socioassistenciais.

Os quantitativos finais por item, expressos em suas respectivas unidades de fornecimento (unidade, quilograma ou litro), encontram-se detalhados em planilhas técnicas específicas, elaboradas com base no critério per capita e que servirão de subsídio para as etapas subsequentes do planejamento da contratação.

Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade e da PSB	Quantidade e da PSE	Quantidade e da Secretaria (SEDE)	Total estimado
-------------	------------------	--------------------------	----------------------------	----------------------------	--	-----------------------



01	Sanduíches variados (pão de forma sem casca – 50 g) com queijo tipo muçarela e presunto fatiados, patê de atum e patê de ricota (20 g), embalados individualmente em sacola plástica apropriada, entregue em caixa térmica, quantidade total dividida entre os três sabores.	Un.	10.700	3.720	–	14.420
02	Coxinha de frango - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	133,75	46,5	–	180,25
03	Bolinhas de queijo - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	133,75	46,5	–	180,25
04	Risole de carne - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	133,75	46,5	–	180,25
05	Bolinho de bacalhau - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	133,75	46,5	–	180,25
06	Quibe de trigo e carne moída, com condimentos naturais. Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	133,75	46,5	–	180,25
07	Torta salgada sabores: fria, de pão de forma, com recheio de frango e cobertura de maionese. Este item deverá acompanhar prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	535	186	–	721



08	Bolo doce redondo com furo central de sabores variados (sem recheio ou cobertura) – sabores: branco, chocolate, laranja – quantidade total dividida em três sabores. Porção/unidade: 1 Kg. Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	963	334,8	–	1.297,80
09	Pão doce simples (com creme – 50 g). Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 50g.	kg	267,5	93	–	360,50
10	Cachorro quente completo – pão careca 50g, salsicha hot dog, milho, ervilha, molho e batata palha, pronto para o consumo, embalados individualmente em sacola plástica apropriada, entregue em caixa térmica.	Un.	10.700	3.720	–	14.420
11	Bolo de festa – sabor natural, com recheio de frutas e creme de confeitiro e cobertura de glacê e decoração com frutas variadas). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro e 01 garfo descartável de plástico a cada 100g solicitadas.	kg	535	186	–	721
12	Pastel de queijo e carne moída, frito pronto para consumo, formato meia lua, com no mínimo 60g por unidade, quantidade total dividida entre os dois sabores, entregue em caixa térmica. Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 60g solicitadas.	kg	642	223,2	–	865
13	Refrigerante de guaraná comum , embalagem 2 litros, fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Un.	1.337,5	465	75	1.877,50
14	Refrigerante de guaraná zero açúcar , embalagem 2 litros, fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Un.	1.337,5	465	75	1.877,50
15	Suco natural sabores: caju, maracujá, limão, manga ou goiaba, com açúcar. Sem conservantes, Embalagem	Litro	1.337,5	465	75	1.877,50



	Tetrapack de 01 litro. Fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.					
16	Suco natural sabores: caju, maracujá, limão, manga ou goiaba, sem açúcar. Sem conservantes, Embalagem Tetrapack de 01 litro. Fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Litro	1.337,5	465	75	1.877,50
17	Canjição (Canjica doce) pronta para consumo, preparada à base de canjica branca cozida (milho para canjica), leite, coco ralado, leite de coco, leite condensado, creme de leite e amendoim, com textura cremosa e sabor característico. Poderá conter canela, conforme receita tradicional e padrão do fornecedor, desde que mantidas as características organolépticas adequadas (odor e sabor próprios, sem sinais de azedamento, talhamento ou alteração). Deve ser entregue em condições higiênico-sanitárias apropriadas, acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra e identificada. Este item deve acompanhar 01 cumbuca de isopor de no mínimo 200ml de capacidade e um colher de plástico a cada 200g solicitadas.	Litro	535	186	–	721
18	Mini bolinho de chuva Produto de panificação/doce frito, em formato esférico (“bolinha”), massa à base de farinha de trigo, ovos, leite e açúcar, frito em óleo vegetal, com acabamento tradicional de açúcar e canela (quando aplicável). Deve apresentar coloração dourada uniforme, textura macia internamente, sem excesso de óleo, sem odor ou sabor rançoso. Porção/unidade: mini (aprox. 15–25 g/unid). Apresentação: fornecimento pronto para consumo, acondicionado em embalagem apropriada para transporte de alimentos. Condições: produzido no dia (ou conforme exigência do termo), com boas práticas de fabricação;	kg	133,75	46,5	–	180,25



	transporte em veículo higienizado. Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitadas.					
19	Mini croissant doce Produto de panificação folhada (massa laminada), formato “meia-lua”, versão mini, assado, com textura folhada e macia, sabor adocicado. Pode conter recheio doce (ex.: goiabada, doce de leite ou chocolate), conforme padrão definido no processo. Não deve apresentar queimado, ressecamento ou sinais de fermentação inadequada. Porção/unidade: mini (aprox. 20–35 g/unid). Apresentação: pronto para consumo, embalado de forma a preservar a integridade do folhado.	kg	133,75	46,5	–	180,25
20	Mini croissant salgado Produto de panificação folhada, formato “meia-lua”, versão mini, assado, com recheio salgado conforme termo (ex.: presunto e queijo, frango desfiado, queijo, ou similar). Deve apresentar textura folhada, recheio bem distribuído, sem excesso de umidade, sem odor/sabor alterado. Porção/unidade: mini (aprox. 25–45 g/unid). Apresentação: pronto para consumo, acondicionado em embalagem apropriada.	Kg	133,75	46,5	–	180,25
21	Broa de fubá redonda com furo central Produto de panificação tradicional à base de fubá (milho), formato redondo com furo central (tipo “rosca”), assado, com textura macia e levemente granulada, sabor característico de milho, podendo conter erva-doce (se especificado). Deve apresentar cor dourada uniforme, sem queimado, sem ressecamento e sem mofo. Porção/unidade: 1Kg Apresentação: pronta para consumo, acondicionada em embalagem íntegra.	kg	535	186	–	721



	Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 50g.					
22	Cocada Doce à base de coco (ralado ou em flocos), açúcar e ingredientes permitidos, em porções individuais (quadrada/retangular). Deve apresentar textura típica (macia ou firme, conforme padrão), sabor e odores características, sem cristalização excessiva ou umidade fora do padrão, sem sinais de deterioração. Porção/unidade: porção individual (aprox. 20–40 g/unid). Apresentação: embalada individualmente (preferencial) ou em embalagem coletiva com separação adequada.	kg	428	148,8	–	576,80
23	Paçoca Doce industrializado ou artesanal padronizado à base de amendoim, açúcar e farinha (mandioca/milho), formato rolha/tablete, porção individual. Deve estar dentro do prazo de validade, com rotulagem (quando industrializado), sem odor rançoso, sem umidade e sem sinais de alteração. Porção/unidade: porção individual (aprox. 15–25 g/unid). Apresentação: preferencialmente embalada individualmente para melhor higiene e distribuição.	kg	133,75	46,5	–	180,25
24	Brownie Tipo: Brownie tradicional. Apresentação: Embalado individualmente, em pedaços. Condições de acondicionamento: Embalagem adequada para alimentos, lacrada. Validade: Dentro do prazo mínimo exigido pela legislação sanitária	Un.	—	1.860	600	2.460
25	Mini quiche de queijo de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	—	—	09	09
26	Mini quiche de palmito de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	—	—	09	09
27	Mini quiche calabresa de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	—	—	09	09



28	Mini Croissant recheado com 4 queijos de 30g . Assado e pronto para consumo.	Kg	—	—	09	09
29	Mini Croissant recheado de queijo de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	—	—	09	09
30	Mini Croissant recheado de queijo e presunto de 30g . Assado e pronto para consumo.	Kg	—	—	18	18
31	Vol-Au-Vent - Sabores variados	Kg	—	—	18	18
32	Folhados de Bacalhau de 30g	Kg	—	—	09	09
33	Folhados de ameixa com bacon de 30g	Kg	—	—	09	09
34	Canapés variados de 30g	Un.	—	—	1.200	1.200
35	Empada de camarão de 30g, pronta para consumo	Kg	—	—	09	09
36	Tábua de frios - Pronta para consumo, com composição mínima por peso, respeitando as seguintes proporções: queijo muçarela fatiado na proporção de 17%, queijo prato ou queijo tipo gouda na proporção de 17%, queijo parmesão em lascas na proporção de 9%, presunto cozido fatiado na proporção de 22%, peito de peru defumado fatiado na proporção de 22% e salame tipo italiano fatiado na proporção de 13%.	Kg	—	—	34,5	34,5
37	Azeitonas - preta média, sem caroço Azeitonas pretas, tamanho médio, sem caroço, prontas para consumo, acondicionadas em embalagem adequada, íntegras, sem sinais de deterioração, com sabor e odor característicos. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	—	—	9	9
38	Azeitonas - verde grande com recheio Azeitonas verdes, tamanho grande, recheadas, sem defeitos aparentes, prontas para consumo, acondicionadas em embalagem adequada, com sabor e odor característicos. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	—	—	9	9



39	Tomate cereja frescos Tomate tipo cereja, fresco, íntegro, firme, com coloração uniforme, livre de sujidades e sinais de deterioração, próprio para consumo in natura. Fornecimento por quilograma.	kg	—	—	09	09
40	Uvas Thompson frescas Uvas da variedade Thompson, frescas, sem sementes, firmes, com coloração uniforme, livres de sujidades e sinais de deterioração, próprias para consumo in natura. Fornecimento por quilograma	kg	—	—	09	09
41	Damasco desidratado - seco. Damasco desidratado, seco, sem adição excessiva de açúcar, íntegro, com textura e sabor característicos, próprio para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	—	—	09	09
42	Castanha de caju - torrado Castanha de caju torrada, sem casca, íntegra, com sabor característico, isenta de ranço ou umidade excessiva, própria para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	—	—	09	09
43	Amendoim torrado com sal Amendoim torrado, com adição de sal, íntegro, crocante, isento de ranço, próprio para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	—	—	09	09
44	Pão sírio pita, pequeno Pão sírio tipo pita, tamanho pequeno, macio, fresco, próprio para consumo, acondicionado em embalagem adequada. Unidade individual, peso aproximado entre 40 g e 60 g.	kg	—	—	18	18
45	Pão Ciabata Pão tipo ciabatta, fresco, de casca levemente crocante e miolo macio, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 200 g e 300 g.	kg	—	—	60	60
46	Pão brioche Pão tipo brioche, macio, fresco, levemente adocicado, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 50 g e 70 g.	kg	—	—	18	18



47	Pão italiano Pão tipo italiano, fresco, com casca firme e miolo macio, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 400 g e 600 g.	kg	—	—	18	18
48	Grissini variados assado Grissini assados, crocantes, em sabores variados, próprios para consumo, acondicionados em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	—	—	15	15
49	Torradas mini pão - tipo canapés Torradas tipo mini pão, formato adequado para canapés, crocantes, próprias para consumo. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	—	—	6	6
50	Patê de atum - pronto para consumo Patê pronto para consumo, à base de atum, contendo água, óleo de soja e temperos desidratados, textura homogênea, sabor característico, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	—	—	7,5	7,5
51	Patê de frango - pronto para consumo Patê de frango pronto para consumo, textura homogênea, sabor característico, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	—	—	7,5	7,5
52	Creme de ricota Creme de ricota pronto para consumo, textura cremosa, sabor suave, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	—	—	7,5	7,5
53	Cheesecake Cheesecake pronto para consumo, com base e recheio cremoso, porcionado individualmente ou em unidades para corte, acondicionado adequadamente. Porção individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g.	kg	—	—	24	24
54	Tartelete de frutas Tartelete doce, base crocante com recheio e cobertura de frutas, pronta	kg	—	—	15	15



	para consumo, porcionada individualmente, acondicionada adequadamente. Unidade com peso aproximado entre 50 g e 80 g.					
55	Mini mouse - limão Mousse sabor limão, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.	kg	—	—	24	24
56	Mini Mouse - maracujá Mousse sabor maracujá, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.	kg	—	—	24	24
57	Mini mouse - chocolate Mousse sabor chocolate, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.	kg	—	—	24	24
58	Bolo de milho cremoso Bolo de milho cremoso, pronto para consumo, textura macia, sabor característico, porcionado individualmente ou em unidades para corte, acondicionado adequadamente. Porção individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g.	kg	—	—	24	24
59	Copeiragem simples Composto por bebidas quentes e frias prontas para consumo, com quantitativo estimado para até 50 (cinquenta) pessoas por solicitação, incluindo, no mínimo, a seguinte composição básica: café (10 litros) pronto para consumo; leite (5 litros) quente e/ou frio; cappuccino (750g); três tipos de chá (7,5 litros ou 30 sachês sendo 10 de casa sabor); água mineral com e sem gás (20 litros); açúcar (500g); adoçante (100ml). Deverá incluir ainda todos os insumos necessários ao consumo, tais como copos descartáveis 200ml (100 un. para bebidas quentes e 100 un. para bebidas frias), mexedores (150 un.) e	Un./reunião	—	—	06	06



guardanapos (300 un.), observadas as normas sanitárias vigentes.					
--	--	--	--	--	--

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Fundamentação: (Ver inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

O levantamento de mercado tem por finalidade identificar e analisar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade de fornecimento de lanches às atividades desenvolvidas pelos equipamentos da Proteção Social Básica e da Proteção Social Especial, além das demandas da Unidade Administrativa da Secretaria, avaliando suas características, vantagens, limitações e adequação ao interesse público, nos termos do art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021.

Para tanto, foram consideradas soluções usualmente adotadas pela Administração Pública e aquelas disponíveis no mercado local e regional, compatíveis com a natureza do objeto (lanches/itens alimentícios prontos para consumo), com o perfil das atividades socioassistenciais e com os princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e vedação ao direcionamento.

Alternativas identificadas

a) Execução direta pela Administração (produção interna de lanches)

Consistiria na produção dos lanches pela Administração, com aquisição de insumos, estrutura de produção, armazenamento, transporte, equipe e controle sanitário. Essa alternativa tende a demandar infraestrutura e força de trabalho específicas, além de rotinas de boas práticas e conformidade sanitária permanentes, o que pode gerar custos indiretos elevados e desvio das equipes das atividades finalísticas.

b) Aquisição de gêneros alimentícios para preparo nos equipamentos

Envolveria a compra de insumos para preparo dos lanches nas próprias unidades. Contudo, pode apresentar limitações relevantes quando os equipamentos não dispõem de estrutura adequada e rotina operacional voltada à manipulação de alimentos, além de potencialmente sobrecarregar equipes com atribuições não finalísticas.

c) Contratações pontuais e fragmentadas por evento/atividade

Consistiria em contratações isoladas para cada ação ou evento. Embora possível, tende a aumentar o volume de procedimentos administrativos, reduzir padronização, elevar risco de descontinuidade e dificultar o controle e previsibilidade, além de eventualmente reduzir ganhos de escala.

d) Contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches prontos para consumo

Consiste na contratação de empresa com capacidade operacional e sanitária para fornecimento de lanches, conforme especificações e demanda da Administração. Trata-se de solução amplamente praticada no setor público e disponível no mercado.

Evidências de práticas adotadas por outros órgãos públicos

A pesquisa de mercado identificou experiências recentes de órgãos e entidades públicas com



objetos semelhantes (lanches, kits lanches, coffee break e fornecimento de alimentos prontos), evidenciando a existência de oferta no mercado e a recorrência desse tipo de contratação na Administração Pública:

Órgão/Ente	Instrumento/Modalidade	Nº / Ano	Objeto (síntese)	Fonte
Prefeitura de São Pedro da Aldeia/RJ	Pregão Eletrônico	90006/2024 (Proc. 13927/2023)	Registro de preços para futuro e eventual fornecimento de kits lanches (alimentos perecíveis e não perecíveis, bebidas etc.)	https://portal.pmsp.a.rj.gov.br/licitacaolistaphp?id=1718
Prefeitura de Matozinhos/MG	Pregão Eletrônico (SRP)	33/PMM/2025 (Proc. 86/PMM/2025)	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de lanches e bebidas	https://matozinhos.mg.gov.br/uploads/licitacao/Pregao-Eletronico-33---Lanches-e-bebidas.pdf
Prefeitura de Jeriquara/SP	Pregão Eletrônico (SRP)	028/2025 (Proc. 030/2025)	Registro de preços para eventual e futura aquisição de lanches e salgados para atender diversos departamentos	https://www.jeriquara.sp.gov.br/edital-pregao-eletronico-028-2025-processo-030-2025-aquisicao-de-lanches-e-salgados-para-atender-os-diversos-departamentos-da-administracao-publica-municipal/
Câmara Municipal de Santa Teresa/ES	Pregão Eletrônico	002/2024	Contratação de empresa para fornecimento de lanches em sessões e reuniões de interesse público	https://www.camarasantateresa.es.gov.br/noticia/ler/450/pregoeletrnicon-002-2024-contratao-de-empresa-para-fornecimento-de-lanches-a-serem-servidos-em-eventos-tais-como-sesses-ordinrias-sesses-extraordinrias-sesses-especiais-e-reunies-de-interesse-pblico
Instituto Federal do	Pregão Eletrônico	90018/2025	Contratação de serviços (incluindo fornecimento	https://ifap.edu.br/index.php/publicaco



Amapá (IFAP)			de lanches) para Reitoria e Campi	es/item/6610-edital-pregao-eletronico-n-90018-25-servicos-de-festividades-homenagens-e-fornecimento-de-lanches
--------------	--	--	-----------------------------------	--

Esses exemplos demonstram que a contratação de uma empresa especializada para fornecimento de lanches e itens correlatos é uma prática recorrente e consolidada em diferentes entes e órgãos, com presença de instrumentos licitatórios compatíveis com a demanda pública por fornecimento sob necessidade variável.

Conclusão do levantamento de mercado

Diante das alternativas analisadas e das evidências levantadas, verifica-se que a solução que melhor atende ao interesse público, com maior eficiência administrativa, padronização, previsibilidade e aderência à natureza do objeto, é a **contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches**, permanecendo a definição da forma de contratação e demais detalhes para as etapas subsequentes do planejamento, sem antecipação neste tópico.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: (Ver inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

A estimativa de preços da presente contratação foi elaborada com a finalidade exclusiva de subsidiar o planejamento da solução e avaliar a viabilidade econômica da contratação, não se confundindo com a pesquisa de preços definitiva a ser adotada para fins de procedimento licitatório.

Para a composição da estimativa preliminar, foram utilizados como referência dados disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sempre que identificadas contratações públicas com objetos compatíveis ao pretendido. Considerando, entretanto, que nem todos os itens que compõem os lanches foram encontrados de forma individualizada no PNCP, a estimativa também se apoiou em pesquisas complementares realizadas em fontes públicas disponíveis na internet, bem como em valores praticados na Ata de Registro de Preços anteriormente vigente para objeto semelhante, utilizada como parâmetro de balizamento.

A metodologia adotada buscou assegurar razoabilidade e compatibilidade com os preços praticados no mercado, considerando as características do objeto, a diversidade dos itens, as unidades de fornecimento e a forma de execução sob demanda, conforme detalhado nas tabelas anexas a este Estudo Técnico Preliminar.

Ressalta-se que os valores apresentados possuem caráter **meramente estimativo**, destinando-se exclusivamente ao planejamento da contratação e à demonstração da viabilidade da solução proposta, não vinculando a Administração quanto aos valores a serem adotados no futuro procedimento licitatório.

Nos termos do **Decreto Municipal nº 2.007, de 16 de fevereiro de 2023**, a pesquisa de preços para fins de instrução do procedimento licitatório ou de eventual contratação direta constitui atribuição da



Subsecretaria Municipal de Licitações e Contratos, a quem caberá a condução da pesquisa oficial de mercado, observadas as diretrizes legais e normativas aplicáveis.

Dessa forma, a estimativa de preços constante neste Estudo Técnico Preliminar cumpre sua finalidade de apoiar o planejamento da contratação, assegurando a observância aos princípios da razoabilidade, da economicidade e da eficiência, permanecendo a definição do valor de referência final condicionada à pesquisa de preços a ser realizada na fase própria do processo licitatório.

Item	Descrição	Un.	PNCP 01	PNCP 02	Internet 01	Internet 02	ATA anterior	Média em R\$
01	Sanduíches variados (pão de forma sem casca – 50 g) com queijo tipo muçarela e presunto fatiados, patê de atum e patê de ricota (20 g), embalados individualmente em sacola plástica apropriada, entregue em caixa térmica, quantidade total dividida entre os três sabores.	Un.	6,04	3,42	–	–	2,70	4,05
02	Coxinha de frango - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	52,80	80,00	–	–	34,45	55,75
03	Bolinhas de queijo - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	52,80	80,00	–	–	34,45	55,75
04	Risole de carne - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	52,80	80,00	–	–	34,45	55,75
05	Bolinho de bacalhau - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	52,80	–	63,20	–	45,00	53,66
06	Quibe de trigo e carne moída, com condimentos naturais. Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	52,80	–	63,20	–	37,45	51,15
07	Torta salgada sabores: fria, de pão de forma, com recheio de frango e cobertura de maionese. Este item deverá acompanhar prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	–	–	50,00	–	37,50	43,75
08	Bolo doce redondo com furo central de sabores variados (sem recheio ou cobertura) – sabores: branco, chocolate, laranja – quantidade total dividida em três sabores. Porção/unidade: 1 Kg. Este item	kg	25,40	16,50	–	–	15,45	19,11



	deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.							
09	Pão doce simples (com creme – 50 g). Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 50g.	kg	–	–	39,89	–	20,35	30,12
10	Cachorro quente completo – pão careca 50g, salsicha hot dog, milho, ervilha, molho e batata palha, pronto para o consumo, embalados individualmente em sacola plástica apropriada, entregue em caixa térmica.	Un.	–	–	5,00	–	3,95	4,47
11	Bolo de festa – sabor natural, com recheio de frutas e creme de confeiteiro e cobertura de glacê e decoração com frutas variadas). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro e 01 garfo descartável de plástico a cada 100g solicitadas.	kg	57,39	60,78	–	–	54,00	57,39
12	Pastel de queijo e carne moída, frito pronto para consumo, formato meia lua, com no mínimo 60g por unidade, quantidade total dividida entre os dois sabores, entregue em caixa térmica. Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 60g solicitadas.	kg	76,67	–	–	–	50,00	63,30
13	Refrigerante de guaraná comum , embalagem 2 litros, fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Un.	9,92	5,86	–	–	5,56	7,11
14	Refrigerante de guaraná zero açúcar , embalagem 2 litros, fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Un.	5,33	–	–	–	7,09	6,21
15	Suco natural sabores: caju, maracujá, limão, manga ou goiaba, com açúcar. Sem conservantes, Embalagem Tetrapack de 01 litro. Fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Litro	8,98	6,82	–	–	6,95	7,58
16	Suco natural sabores: caju, maracujá, limão, manga ou goiaba, sem açúcar. Sem conservantes, Embalagem Tetrapack de 01 litro. Fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Litro	8,98	6.82	–	–	7,46	8,22
17	Canjição (Canjica doce) pronta para consumo, preparada à base de canjica branca cozida (milho para canjica), leite, coco ralado, leite de coco, leite condensado, creme de leite e amendoim, com textura cremosa e sabor característico. Poderá conter canela, conforme receita tradicional e padrão do fornecedor, desde que mantidas as características organolépticas adequadas (odor e sabor próprios, sem sinais de azedamento, talhamento ou alteração). Deve ser entregue em condições higiênico-sanitárias apropriadas, acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra e identificada. Este item deve acompanhar 01 cumbuca de isopor de no mínimo 200ml de capacidade e um colher de plástico a cada 200g solicitadas.	Litro	–	–	33,80	50,00	–	41,90
18	Mini bolinho de chuva Produto de panificação/doce	kg	–	–	34,90	39,99	–	37,44



	frito, em formato esférico (“bolinha”), massa à base de farinha de trigo, ovos, leite e açúcar, frito em óleo vegetal, com acabamento tradicional de açúcar e canela (quando aplicável). Deve apresentar coloração dourada uniforme, textura macia internamente, sem excesso de óleo, sem odor ou sabor rançoso. Porção/unidade: mini (aprox. 15–25 g/unid). Apresentação: fornecimento pronto para consumo, acondicionado em embalagem apropriada para transporte de alimentos. Condições: produzido no dia (ou conforme exigência do termo), com boas práticas de fabricação; transporte em veículo higienizado. Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitadas.							
19	Mini croissant doce Produto de panificação folhada (massa laminada), formato “meia-lua”, versão mini, assado, com textura folhada e macia, sabor adocicado. Pode conter recheio doce (ex.: goiabada, doce de leite ou chocolate), conforme padrão definido no processo. Não deve apresentar queimado, ressecamento ou sinais de fermentação inadequada. Porção/unidade: mini (aprox. 20–35 g/unid). Apresentação: pronto para consumo, embalado de forma a preservar a integridade do folhado.	kg	–	–	48,95	76,90	–	62,92
20	Mini croissant salgado Produto de panificação folhada, formato “meia-lua”, versão mini, assado, com recheio salgado conforme termo (ex.: presunto e queijo, frango desfiado, queijo, ou similar). Deve apresentar textura folhada, recheio bem distribuído, sem excesso de umidade, sem odor/sabor alterado. Porção/unidade: mini (aprox. 25–45 g/unid). Apresentação: pronto para consumo, acondicionado em embalagem apropriada.	Kg	–	–	39,90	76,90	–	58,4
21	Broa de fubá redonda com furo central Produto de panificação tradicional à base de fubá (milho), formato redondo com furo central (tipo “rosca”), assado, com textura macia e levemente granulada, sabor característico de milho, podendo conter erva-doce (se especificado). Deve apresentar cor dourada uniforme, sem queimado, sem ressecamento e sem mofo. Porção/unidade: 1Kg Apresentação: pronta para consumo, acondicionada em embalagem íntegra. Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 50g.	kg	37,55	27,66	–	–	–	32,60
22	Cocada Doce à base de coco (ralado ou em flocos), açúcar e ingredientes permitidos, em porções individuais (quadrada/retangular). Deve apresentar textura típica (macia ou firme, conforme padrão), sabor e odores características, sem cristalização excessiva ou umidade fora do padrão, sem sinais de deterioração. Porção/unidade: porção individual (aprox. 20–40 g/unid). Apresentação: embalada individualmente (preferencial) ou em embalagem coletiva com	kg	–	–	22,82	24,84	–	22,82



	separação adequada.							
23	Paçoca Doce industrializado ou artesanal padronizado à base de amendoim, açúcar e farinha (mandioca/milho), formato rola/tablete, porção individual. Deve estar dentro do prazo de validade, com rotulagem (quando industrializado), sem odor rançoso, sem umidade e sem sinais de alteração. Porção/unidade: porção individual (aprox. 15–25 g/unid). Apresentação: preferencialmente embalada individualmente para melhor higiene e distribuição.	kg	–	–	23,99	26,99	–	25,49
24	Brownie Tipo: Brownie tradicional. - mínimo de 80g Apresentação: Embalado individualmente, em pedaços. Condições de acondicionamento: Embalagem adequada para alimentos, lacrada. Validade: Dentro do prazo mínimo exigido pela legislação sanitária	Un.	–	–	7,90	8,00	–	7,95
25	Mini quiche de queijo de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	–	–	106,66	109,95	–	108,30
26	Mini quiche de palmito de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg			106,66	111,11	–	108,88
27	Mini quiche calabresa de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	–	–	65,32	99,99	–	82,65
28	Mini Croissant recheado com 4 queijos de 30g . Assado e pronto para consumo.	Kg	–	–	66,33	54,86	–	60,59
29	Mini Croissant recheado de queijo de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	–	–	66,33	54,86	–	66,59
30	Mini Croissant recheado de queijo e presunto de 30g . Assado e pronto para consumo.	Kg	–	–	66,33	55,73	–	61,03
31	Vol-Au-Vent - Sabores variados de 50g.	Kg	–	–	118,00	155,00	–	136,50
32	Folhados de Bacalhau de 30g	Kg	–	–	65,90	165,00	–	115,45
33	Folhados de ameixa com bacon de 30g	Kg	–	–	65,90	71,65	–	68,77
34	Canapés variados de 30g	Un.	0,80	–	3,50	1,15	–	1,81
35	Empada de camarão de 30g, pronta para consumo	Kg	–	–	67,85	79,71	–	73,78
36	Tábua de frios - Pronta para consumo, com composição mínima por peso, respeitando as seguintes proporções: queijo muçarela fatiado na proporção de 17%, queijo prato ou queijo tipo gouda na proporção de 17%, queijo parmesão em lascas na proporção de 9%, presunto cozido fatiado na proporção de 22%, peito de peru defumado fatiado na proporção de 22% e salame tipo italiano fatiado na proporção de 13%.	Kg			159,80	157,62	–	158,71
37	Azeitonas - preta média, sem caroço Azeitonas pretas, tamanho médio, sem caroço, prontas para consumo, acondicionadas em embalagem	kg			75,90	54,90	–	65,40



	adequada, íntegras, sem sinais de deterioração, com sabor e odor característicos. Embalagem de, no mínimo, 200 g.							
38	Azeitonas - verde grande com recheio Azeitonas verdes, tamanho grande, recheadas, sem defeitos aparentes, prontas para consumo, acondicionadas em embalagem adequada, com sabor e odor característicos. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg			58,16	55,90	–	57,03
39	Tomate cereja frescos Tomate tipo cereja, fresco, íntegro, firme, com coloração uniforme, livre de sujidades e sinais de deterioração, próprio para consumo in natura. Fornecimento por quilograma.	kg	21,51	11,77	9,26	–	–	21,27
40	Uvas Thompson frescas Uvas da variedade Thompson, frescas, sem sementes, firmes, com coloração uniforme, livres de sujidades e sinais de deterioração, próprias para consumo in natura. Fornecimento por quilograma	kg	31,09	20,54	23,98	–	–	25,20
41	Damasco desidratado - seco. Damasco desidratado, seco, sem adição excessiva de açúcar, íntegro, com textura e sabor característicos, próprio para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	103,40	102,94	103,50		–	103,28
42	Castanha de caju - torrado Castanha de caju torrada, sem casca, íntegra, com sabor característico, isenta de ranço ou umidade excessiva, própria para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	73,80	–	71,98	119,00	–	88,26
43	Amendoim torrado com sal Amendoim torrado, com adição de sal, íntegro, crocante, isento de ranço, próprio para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	43,00	28,26	39,90	–	–	37,05
44	Pão Sírio pita, pequeno Pão sírio tipo pita, tamanho pequeno, macio, fresco, próprio para consumo, acondicionado em embalagem adequada. Unidade individual, peso aproximado entre 40 g e 60 g.	kg	41,43		40,59	54,65	–	45,55
45	Pão Ciabata Pão tipo ciabatta, fresco, de casca levemente crocante e miolo macio, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 200 g e 300 g.	kg	–	–	28,90	52,00	–	40,45
46	Pão brioche Pão tipo brioche, macio, fresco, levemente adocicado, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 50 g e 70 g.	kg	–	–	31,63	39,22	–	35,42
47	Pão italiano Pão tipo italiano, fresco, com casca firme e miolo macio, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 400 g e 600 g.	kg	–	–	36,90	34,90	–	35,90
48	Grissini variados assado Grissini assados, crocantes, em sabores variados, próprios para consumo, acondicionados em	kg	–	–	85,79	62,35	–	74,07



	embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.							
49	Torradas mini pão - tipo canapés Torradas tipo mini pão, formato adequado para canapés, crocantes, próprias para consumo. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	–	–	107,45	77,62	–	92,53
50	Patê de atum - pronto para consumo Patê pronto para consumo, à base de atum, contendo água, óleo de soja e temperos desidratados, textura homogênea, sabor característico, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	–	–	104,37	86,96	–	95,66
51	Patê de frango - pronto para consumo Patê de frango pronto para consumo, textura homogênea, sabor característico, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	–	–	47,90	42,90	–	45,40
52	Creme de ricota Creme de ricota pronto para consumo, textura cremosa, sabor suave, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	–	–	46,90	47,45	–	47,17
53	Cheesecake Cheesecake pronto para consumo, com base e recheio cremoso, porcionado individualmente ou em unidades para corte, acondicionado adequadamente. Porção individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g.	kg	–	–	74,99	103,755	–	89,37
54	Tartelete de frutas Tartelete doce, base crocante com recheio e cobertura de frutas, pronta para consumo, porcionada individualmente, acondicionado adequadamente. Unidade com peso aproximado entre 50 g e 80 g.	kg	–	–	105,90	108,50	–	130,45
55	Mini mouse - limão Mousse sabor limão, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.	kg	–	–	150,00	155,00	–	152,50
56	Mini Mouse - maracujá Mousse sabor maracujá, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.	kg	–	–	150,00	78,02	–	114,01
57	Mini mouse - chocolate Mousse sabor chocolate, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.	kg	–	–	83,00	155,00	–	119,00
58	Bolo de milho cremoso Bolo de milho cremoso, pronto para consumo, textura macia, sabor característico, porcionado individualmente ou em unidades para corte, acondicionado adequadamente. Porção individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g.	kg	–	–	32,47	33,00	–	32,73
59	Copeiragem simples	Un./re	–	–	–	–	–	–



Composto por bebidas quentes e frias prontas para consumo, com quantitativo estimado para até 50 (cinquenta) pessoas por solicitação, incluindo, no mínimo, a seguinte composição básica: café (10 litros) pronto para consumo; leite (5 litros) quente e/ou frio; cappuccino (750g); três tipos de chá (7,5 litros ou 30 sachês sendo 10 de casa sabor); água mineral com e sem gás (20 litros); açúcar (500g); adoçante (100ml). Deverá incluir ainda todos os insumos necessários ao consumo, tais como copos descartáveis 200ml (100 un. para bebidas quentes e 100 un. para bebidas frias), mexedores (150 un.) e guardanapos (300 un.), observadas as normas sanitárias vigentes.	união						
---	-------	--	--	--	--	--	--

Esclarecimentos sobre a metodologia adotada para a composição da média de preços

Para a composição da média dos preços de referência apresentados na tabela acima, foram coletados, sempre que possível, **no mínimo dois preços distintos para cada item**, obtidos a partir de contratações públicas registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como de outras fontes públicas disponíveis, com vistas a assegurar maior confiabilidade e representatividade dos valores estimados.

Em relação a diversos itens, verificou-se divergência entre a unidade de fornecimento desejada pela Administração e a unidade de apresentação dos preços encontrados nas fontes pesquisadas. Nessas situações, foi adotado o **cálculo proporcional dos valores**, realizando-se a conversão de preços com base no peso, volume ou quantidade informados, de modo a compatibilizar os dados coletados com a unidade de medida prevista para a contratação, assegurando a coerência e a comparabilidade dos preços utilizados na formação da média.

No que se refere especificamente ao **Item 60 – Copeiragem simples**, não foi possível identificar, no PNCP ou em outras bases públicas, contratações com objeto e composição equivalentes à descrição adotada neste Estudo Técnico Preliminar. As referências encontradas tratavam, em sua maioria, de serviços de coffee break ou copeiragem com escopo, composição e forma de execução distintos bem mais complexos do que o item que aqui desejado, o que inviabilizou sua utilização como parâmetro de preço sem comprometer a aderência às necessidades específicas da Administração.

Dessa forma, a utilização direta dos valores constantes no PNCP para esse item poderia resultar em estimativa inadequada, seja por superdimensionamento, seja por subdimensionamento dos custos envolvidos, motivo pelo qual o preço de referência do referido item não foi estimado, neste momento.

Ressalta-se, por fim, que os valores apresentados possuem caráter **meramente estimativo**, destinando-se exclusivamente ao planejamento da contratação, cabendo à **Subsecretaria Municipal de Licitações e Contratos**, na fase própria do procedimento licitatório, a realização da pesquisa oficial de preços, nos termos do Decreto Municipal nº 2.007, de 16 de fevereiro de 2023.

Valor total estimativo:

Item	Unidade	Quantidade	Unitário médio	Total do item
------	---------	------------	----------------	---------------



01	Un.	14.420	4,05	R\$ 58.401,00
02	kg	180,25	55,75	R\$ 10.048,94
03	kg	180,25	55,75	R\$ 10.048,94
04	kg	180,25	55,75	R\$ 10.048,94
05	kg	180,25	53,66	R\$ 9.672,22
06	kg	180,25	51,15	R\$ 9.219,79
07	kg	721	43,75	R\$ 31.543,75
08	kg	1.297,80	19,11	R\$ 24.800,96
09	kg	360,50	30,12	R\$ 10.858,26
10	Un.	14.420	4,47	R\$ 64.457,40
11	kg	721	57,39	R\$ 41.378,19
12	kg	865	63,30	R\$ 54.767,16
13	Un.	1.877,50	7,11	R\$ 13.349,03
14	Un.	1.877,50	6,21	R\$ 11.659,28
15	Litro	1.877,50	7,58	R\$ 14.231,45
16	Litro	1.877,50	8,22	R\$ 15.433,05
17	Litro	721	41,90	R\$ 30.209,9
18	kg	180,25	37,44	R\$ 6.748,56
19	kg	180,25	62,92	R\$ 11.341,33
20	Kg	180,25	58,4	R\$ 10.526,60
21	kg	721	32,60	R\$ 23.504,60
22	kg	576,80	22,82	R\$ 13.162,58
23	kg	180,25	25,49	R\$ 4.594,57
24	Un.	2.460	7,95	R\$ 19.557,00
25	Kg	09	108,30	R\$ 974,70
26	Kg	09	108,88	R\$ 979,92
27	Kg	09	82,65	R\$ 743,85
28	Kg	09	60,59	R\$ 545,31



29	Kg	09	66,59	R\$ 599,31
30	Kg	18	61,03	R\$ 1.098,54
31	Kg	18	136,50	R\$ 2.457,00
32	Kg	09	115,45	R\$ 1.039,05
33	Kg	09	68,77	R\$ 618,93
34	Kg	1.200	1,81	R\$ 2.172,00
35	Kg	09	73,78	R\$ 664,02
36	Kg	34,5	158,71	R\$ 5.475,50
37	kg	9	65,40	R\$ 588,60
38	kg	9	57,03	R\$ 513,27
39	kg	09	21,27	R\$ 191,43
40	kg	09	25,20	R\$ 226,80
41	kg	09	103,28	R\$ 929,52
42	kg	09	88,26	R\$ 794,34
43	kg	09	37,05	R\$ 333,45
44	kg	18	45,55	R\$ 819,90
45	kg	60	40,45	R\$ 2.427,00
46	kg	18	35,42	R\$ 637,56
47	kg	18	35,90	R\$ 646,20
48	kg	15	74,07	R\$ 1.111,05
49	kg	6	92,53	R\$ 555,18
50	kg	7,5	95,66	R\$ 717,45
51	kg	7,5	45,40	R\$ 340,50
52	kg	7,5	47,17	R\$ 353,78
53	kg	24	89,37	R\$ 2.144,88
54	kg	15	130,45	R\$ 1.956,75
55	kg	24	152,50	R\$ 3.660,00
56	kg	24	114,01	R\$ 2.736,24



57	kg	24	119,00	R\$ 2.856,00
58	kg	24	32,73	R\$ 785,52
59	Un./reunião	06	Sem valor apurado*	
TOTAL ESTIMADO				R\$ 552.257,01

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Fundamentação: (Ver inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A solução proposta para atendimento da necessidade identificada consiste no fornecimento contínuo de lanches prontos para consumo, destinados às atividades desenvolvidas pelos equipamentos da **Proteção Social Básica**, da **Proteção Social Especial** e da unidade administrativa da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, conforme planejamento institucional e demanda operacional das unidades.

Os lanches a serem fornecidos deverão atender às especificações técnicas, nutricionais, sanitárias e operacionais definidas no planejamento da contratação, considerando a diversidade de públicos atendidos, a natureza das atividades desenvolvidas e a variabilidade da demanda ao longo do exercício. A composição dos lanches será definida com base em critério **per capita**, elaborado por profissional habilitado em nutrição, garantindo adequação nutricional, segurança alimentar e compatibilidade com o perfil dos usuários.

A solução contempla o fornecimento de itens alimentícios prontos para consumo, em quantidades compatíveis com o número estimado de participantes das atividades, sem a necessidade de preparo ou manipulação de alimentos pelos equipamentos socioassistenciais, evitando riscos sanitários, sobrecarga das equipes técnicas e desvio das atividades finalísticas das unidades.

O fornecimento deverá ocorrer de forma planejada e conforme a demanda das atividades programadas, abrangendo atendimentos individuais e coletivos, grupos sistemáticos, oficinas, encontros formativos, ações comunitárias, atividades intergeracionais, eventos institucionais e demais ações previstas no âmbito da Proteção Social Básica e Especial.

A solução proposta visa assegurar:

- a continuidade e regularidade do atendimento socioassistencial;
- condições adequadas de acolhimento e permanência dos usuários durante as atividades;
- padronização, controle e previsibilidade no fornecimento dos lanches;
- conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes;
- racionalização dos recursos administrativos, permitindo que as equipes técnicas se concentrem nas ações finalísticas da política pública de assistência social.

Ressalta-se que a descrição da solução apresentada não antecipa a definição da forma de



contratação, do modelo de fornecimento ou dos instrumentos administrativos a serem adotados, os quais serão objeto de análise específica nas etapas subsequentes do planejamento, em consonância com os princípios da Lei nº 14.133/2021.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Fundamentação: (Ver inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Durante a elaboração inicial deste Estudo Técnico Preliminar, considerando as características do objeto, a logística de fornecimento, o controle da execução contratual e os potenciais ganhos decorrentes da economia de escala, vislumbrou-se a contratação por meio de lote único.

Contudo, no decorrer da instrução processual, após solicitação da autoridade competente para reavaliação e redimensionamento dos quantitativos inicialmente estimados, bem como após análise do Relatório de Pesquisa de Mercado elaborado pela Secretaria Municipal de Licitações e Planejamento, verificou-se a conveniência de promover o fracionamento do objeto em lotes distintos.

Referida medida foi adotada em razão das dificuldades identificadas durante a pesquisa de mercado para determinados itens específicos, especialmente aqueles que apresentam características próprias de composição, fornecimento ou formação de preços, circunstância que poderia aumentar o risco de fracasso ou desclassificação de propostas e, conseqüentemente, comprometer a contratação da totalidade dos itens caso permanecessem agrupados em um único lote.

Dessa forma, visando ampliar a competitividade, reduzir riscos à contratação e assegurar maior eficiência ao procedimento licitatório, optou-se pela divisão do objeto nos seguintes lotes:

I – Lote 01: Alimentos para Lanche;

II – Lote 02: Bebidas;

III – Lote 03: Alimentos para Buffet;

IV – Lote 04: Copeiragem.

O agrupamento foi realizado considerando a similaridade dos produtos, sua finalidade de utilização, a dinâmica de fornecimento, a composição mercadológica dos itens e o perfil dos potenciais fornecedores.

O Lote "Alimentos para Lanche" contempla os itens destinados às atividades socioassistenciais desenvolvidas pelos equipamentos da Proteção Social Básica e Proteção Social Especial, compostos por produtos tradicionalmente fornecidos por empresas especializadas em lanches, refeições rápidas e alimentação para eventos de pequeno e médio porte.

O Lote "Bebidas" reúne os itens líquidos destinados ao consumo durante as atividades institucionais, possuindo cadeia de fornecimento, armazenamento, transporte e precificação próprios, distintos dos demais grupos de alimentos.

O Lote "Alimentos para Buffet" concentra os produtos destinados às reuniões técnicas, capacitações, recepções institucionais e demais eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, compostos por itens característicos de serviços de coffee break e buffet,



normalmente comercializados por fornecedores especializados nesse segmento específico de mercado.

Já o Lote "Copeiragem" foi mantido de forma individualizada em razão de suas características próprias de composição e execução, bem como das particularidades observadas durante a pesquisa de mercado, permitindo tratamento específico e independente dos demais itens.

Embora a Administração reconheça que o agrupamento integral poderia proporcionar maior potencial de economia de escala, a solução ora adotada mostra-se mais adequada ao interesse público, uma vez que reduz significativamente o risco de que eventuais dificuldades de formação de preços, inexequibilidade, ausência de propostas ou fracasso de determinados itens comprometam a contratação dos demais produtos efetivamente necessários ao atendimento das demandas da Secretaria.

Por outro lado, não se mostrou conveniente o parcelamento em itens isolados, pois tal medida resultaria em excessiva fragmentação do objeto, aumento da complexidade administrativa, ampliação dos procedimentos de gestão e fiscalização contratual, além da possibilidade de comprometimento da eficiência operacional da contratação, sem apresentar ganhos proporcionais de competitividade ou economicidade.

A divisão em lotes não prejudica a economia de escala da contratação, uma vez que cada lote reúne itens de mesma natureza mercadológica, normalmente fornecidos pelos mesmos segmentos empresariais, preservando a atratividade econômica do certame e ampliando a competitividade.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento em lotes, conforme estruturado neste Estudo Técnico Preliminar, representa a solução que melhor concilia competitividade, eficiência administrativa, economicidade e segurança da contratação, atendendo adequadamente às necessidades da Administração e observando os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

Fundamentação: (Ver inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A presente contratação tem como resultado pretendido assegurar condições adequadas, contínuas e padronizadas para a execução das ações socioassistenciais desenvolvidas pelos equipamentos da **Proteção Social Básica** e da **Proteção Social Especial**, vinculados à Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, por meio do fornecimento regular e planejado de lanches aos usuários participantes das atividades.

Busca-se, com a implementação da solução proposta, alcançar resultados concretos e verificáveis, alinhados aos objetivos institucionais da política pública de assistência social e aos princípios do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, especialmente no que se refere à qualidade do atendimento, à humanização das ações e à eficiência administrativa.

A contratação deverá produzir, entre outros, os seguintes resultados:

a) Garantia da continuidade das ações socioassistenciais

Assegurar que as atividades regulares e programadas dos equipamentos da PSB, da PSE e da unidade administrativa ocorram sem interrupções decorrentes da ausência de suporte alimentar, contribuindo para a execução plena do planejamento institucional ao longo do exercício.



b) Melhoria das condições de acolhimento e permanência dos usuários

Proporcionar ambiente mais acolhedor e adequado à permanência dos usuários durante a realização de grupos, oficinas, encontros formativos, atividades comunitárias, ações intergeracionais e eventos institucionais, favorecendo a participação efetiva nas ações propostas.

c) Ampliação da adesão e da participação dos usuários nas atividades

Contribuir para maior frequência, permanência e envolvimento dos usuários nas atividades socioassistenciais, especialmente em ações de caráter coletivo e continuado, fortalecendo os objetivos do PAIF, do SCFV e dos serviços especializados da Proteção Social Especial.

d) Padronização e previsibilidade no fornecimento de lanches

Garantir padronização na composição e no fornecimento dos lanches, conforme critérios técnicos e nutricionais previamente definidos, assegurando previsibilidade operacional, controle e regularidade na execução do serviço.

e) Racionalização administrativa e otimização dos recursos públicos

Reduzir a necessidade de contratações pontuais e fragmentadas, promovendo maior eficiência administrativa, melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais e racionalização dos custos operacionais associados ao fornecimento de lanches.

f) Conformidade sanitária e segurança alimentar

Assegurar que os lanches fornecidos atendam às normas sanitárias vigentes, reduzindo riscos à saúde dos usuários e garantindo maior controle e fiscalização da execução contratual.

O alcance dos resultados pretendidos poderá ser acompanhado e avaliado por meio de indicadores operacionais e qualitativos, tais como:

- regularidade do fornecimento dos lanches conforme o planejamento das atividades;
- ausência de interrupções de atividades por falta de suporte alimentar;
- frequência e permanência dos usuários nas atividades coletivas;
- registros técnicos e administrativos das unidades;
- avaliações das equipes quanto à adequação do fornecimento às necessidades das atividades.

Dessa forma, o resultado pretendido com a contratação é a **qualificação da execução das ações socioassistenciais**, por meio da oferta contínua, adequada e planejada de lanches, assegurando condições dignas de atendimento aos usuários, eficiência na gestão dos recursos públicos e alinhamento com os objetivos estratégicos da política de assistência social.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Fundamentação: (Ver inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Considerando a natureza do objeto da presente contratação, que consiste no fornecimento de lanches prontos para consumo, observa-se que se trata de serviço completo em si mesmo, cuja execução se limita à entrega dos itens nas condições, prazos e especificações técnicas previamente definidas nos requisitos da contratação.

As providências necessárias ao adequado planejamento da contratação, tais como levantamento da demanda, definição do público atendido, estimativa das quantidades, análise de mercado e descrição



da solução, já foram devidamente realizadas e registradas ao longo do Documento de Formalização da Demanda e do presente Estudo Técnico Preliminar, não havendo outras ações estruturais ou organizacionais a serem adotadas previamente à formalização do contrato.

Ressalta-se que a execução do objeto não demanda a criação de novos fluxos internos, nem a aquisição de equipamentos, adequações físicas, designação de estrutura específica ou capacitação adicional de servidores, uma vez que o fornecimento dos lanches não envolve preparo, manipulação ou processamento de alimentos por parte da Administração.

Da mesma forma, não se faz necessária a formação ou treinamento específico de servidores, sendo suficiente a atuação dos servidores já lotados na Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, que possuem atribuições compatíveis com o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, no âmbito de suas rotinas administrativas e operacionais já estabelecidas.

Assim, não há providências prévias adicionais a serem adotadas, além daquelas inerentes às etapas regulares do planejamento e da formalização da contratação, uma vez que o objeto apresenta execução simples, padronizada e plenamente compatível com a estrutura administrativa existente.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Fundamentação: (Ver inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Após análise da natureza do objeto e da forma de execução pretendida, verifica-se que a contratação para o fornecimento de lanches destinados às atividades desenvolvidas pelos equipamentos da Proteção Social Básica e da Proteção Social Especial não demanda a realização de contratações correlatas ou interdependentes para sua plena utilização e execução.

O objeto da contratação é completo por si só, uma vez que compreende o fornecimento de lanches prontos para consumo, em conformidade com as especificações técnicas, nutricionais e sanitárias previamente definidas, cabendo à contratada a responsabilidade integral pela produção, acondicionamento, transporte e entrega dos itens, conforme a demanda da Administração.

A execução do objeto não requer aquisição de bens adicionais, contratação de serviços acessórios, adaptações físicas, sistemas específicos, equipamentos complementares ou capacitação adicional de servidores. As atividades necessárias ao acompanhamento, recebimento e fiscalização do fornecimento poderão ser realizadas pelos servidores já lotados na Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, no âmbito de suas atribuições regulares e rotinas administrativas já existentes.

Ressalta-se, ainda, que as estruturas físicas, organizacionais e administrativas atualmente disponíveis nos equipamentos socioassistenciais são suficientes para o recebimento e utilização dos lanches fornecidos, inexistindo qualquer dependência de contratações paralelas ou subsequentes para viabilizar a execução do objeto.

Dessa forma, conclui-se que **não há contratações correlatas ou interdependentes a serem consideradas**, sendo a presente contratação autônoma, plenamente executável e compatível com a estrutura administrativa existente.



13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Fundamentação: (Ver inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A análise dos impactos ambientais da presente contratação considera a natureza do objeto, que consiste no fornecimento de lanches prontos para consumo, destinados a atividades socioassistenciais desenvolvidas pelos equipamentos da Proteção Social Básica e da Proteção Social Especial.

Reconhece-se que a execução do objeto envolve, em determinadas situações, a utilização de utensílios descartáveis, tais como copos, recipientes e talheres, o que gera resíduos sólidos como impacto ambiental inerente à contratação. Todavia, tal utilização mostra-se necessária, proporcional e justificada, especialmente em razão das condições sanitárias e operacionais que envolvem as atividades atendidas.

As ações socioassistenciais contempladas pela contratação ocorrem, em sua maioria, com público numeroso, diversificado e em ambientes coletivos, sendo imprescindível a utilização de utensílios **individuais e de uso único**, de modo a evitar o compartilhamento, reduzir riscos sanitários e assegurar a proteção da saúde dos usuários, em conformidade com as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

A alternativa de aquisição e utilização de utensílios reutilizáveis, como pratos, copos e talheres, demandaria investimentos significativos em quantidade compatível com o público atendido, além da necessidade de estrutura específica para higienização, armazenamento, controle e reposição desses materiais. Tal solução implicaria aumento de custos operacionais, consumo adicional de água, energia e produtos de limpeza, bem como maior complexidade de gestão, não se mostrando ambientalmente nem economicamente mais vantajosa no contexto das atividades desenvolvidas.

Ressalta-se, ainda, que o Município dispõe de serviço regular e adequado de coleta e manejo de resíduos sólidos, executado por meio de concessão específica, o que assegura a destinação apropriada dos resíduos gerados, mitigando impactos ambientais decorrentes da utilização de materiais descartáveis.

Sempre que possível, serão priorizados materiais que atendam às normas vigentes e apresentem menor impacto ambiental, sem prejuízo das exigências sanitárias e da segurança dos usuários. Ademais, a contratação não envolve geração de resíduos perigosos ou poluentes de alto impacto, limitando-se a resíduos sólidos urbanos comuns, compatíveis com a capacidade de gestão do sistema municipal de limpeza urbana.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais associados à contratação são conhecidos, controláveis e compatíveis com a natureza do objeto, estando devidamente justificados pelas necessidades sanitárias, operacionais e econômicas das ações socioassistenciais, não representando impedimento à execução da contratação nem afronta aos princípios da sustentabilidade e do interesse público.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Fundamentação: (Ver inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).



Com base nas informações, análises técnicas e fundamentações apresentadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para o fornecimento de lanches destinados às atividades elencadas é **viável, necessária e adequada ao atendimento do interesse público**, nos termos do art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

A necessidade da contratação encontra-se devidamente caracterizada nos Documentos de Formalização da Demanda, bem como nos demais tópicos que compõem o presente ETP, restando demonstrado que o fornecimento de lanches constitui elemento essencial para a continuidade, a qualidade e a efetividade das ações socioassistenciais, contribuindo para o acolhimento, a permanência e a participação dos usuários nas atividades desenvolvidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.

A análise das alternativas disponíveis no mercado evidenciou que a **contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches** é a solução que melhor atende às necessidades identificadas, sob os aspectos técnico, operacional, sanitário, administrativo e econômico, mostrando-se mais eficiente do que a execução direta pela Administração, a aquisição de insumos para preparo interno ou a realização de contratações pontuais e fragmentadas.

As características do objeto demonstram tratar-se de **serviço de natureza contínua**, com **necessidade frequente de fornecimento, demanda variável ao longo do exercício e impossibilidade de definição prévia e exata do quantitativo a ser consumido**, sendo o consumo condicionado ao calendário de atividades, ao número de participantes e à dinâmica operacional dos equipamentos socioassistenciais.

Diante desse cenário, verifica-se que a solução mais adequada para a contratação é a realização de **pregão eletrônico**, nos termos do art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, com utilização do **Sistema de Registro de Preços**, conforme previsto nos arts. 82 a 86 do mesmo diploma legal, especialmente em razão das hipóteses que autorizam sua adoção quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações frequentes, fornecimento parcelado e atendimento conforme a efetiva demanda da Administração.

Ressalta-se, ainda, que a adoção do Sistema de Registro de Preços encontra respaldo no **Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023**, que regulamenta os arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, ao estabelecer diretrizes para a utilização desse sistema no âmbito das contratações públicas. O referido decreto reforça a adequação do Sistema de Registro de Preços para contratações que envolvam demanda variável, fornecimento continuado e impossibilidade de previsão exata do consumo, características plenamente compatíveis com o objeto desta contratação, conforme amplamente demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar.

O decreto também esclarece que o Sistema de Registro de Preços **não implica obrigação de contratação ou consumo integral do quantitativo estimado**, conferindo maior flexibilidade à Administração para contratar conforme a necessidade efetiva, o que contribui para a economicidade, o planejamento adequado e a mitigação de riscos de desperdício de recursos públicos.

No que se refere ao critério de julgamento, opta-se pela adoção do **menor preço por lote, observados os valores unitários estimados pela Administração**.

A escolha desse critério decorre da forma como o objeto foi estruturado, mediante agrupamento



dos itens em lotes compostos por produtos que possuem características semelhantes, finalidade de utilização correlata, dinâmica de fornecimento compatível e atuação em segmentos mercadológicos equivalentes.

Conforme exposto no item referente à justificativa do parcelamento, o objeto foi organizado nos lotes “Alimentos para Lanche”, “Bebidas”, “Alimentos para Buffet” e “Copeiragem”, de modo a ampliar a competitividade, reduzir riscos de fracasso de itens específicos e assegurar maior eficiência na futura contratação.

A adoção do julgamento por lote permite que empresas especializadas em cada segmento participem do certame em condições mais adequadas à sua capacidade operacional e comercial, sem a necessidade de fornecer itens de natureza distinta ou que não integrem seu portfólio habitual de fornecimento.

Por outro lado, não se mostrou conveniente o julgamento por item, uma vez que tal medida resultaria em excessiva fragmentação do objeto, potencial aumento da complexidade administrativa, ampliação das atividades de gestão e fiscalização contratual e possível comprometimento da eficiência operacional da contratação, sem ganhos proporcionais de economicidade ou competitividade.

Ademais, o julgamento pelo menor preço por lote possibilita a obtenção de ganhos de escala dentro de cada grupo de produtos, favorecendo a competitividade entre os licitantes e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, sem prejuízo do controle dos valores unitários, que permanecerão como limites máximos aceitáveis para fins de contratação e execução.

Dessa forma, conclui-se que a adoção do critério de menor preço por lote revela-se a solução mais adequada para a presente contratação, estando alinhada aos princípios da economicidade, eficiência, competitividade, planejamento e interesse público previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Assim, à luz das informações constantes neste Estudo Técnico Preliminar e da documentação complementar a ser juntada ao processo administrativo, conclui-se que a solução proposta é **tecnicamente adequada, juridicamente amparada e plenamente capaz de atender às necessidades da Administração**, mostrando-se a alternativa mais vantajosa para promover o atendimento das demandas socioassistenciais, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e do interesse público que regem as contratações públicas.

15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



S E C R E T A R I A D E
D E S E N V O L V I M E N T O
S O C I A L E D I R E I T O S H U M A N O S

Gestor:	Apoio Técnico:	De acordo:
Rosângela Caterina Cassano Gerente da Proteção Social Especial Matr.: 199.059 Edilene Gorete Torres Laett Gerência de Proteção Social Básica Matr.: 63.360 Amélia Cristina Domingues Fernandes Subsecretária de Políticas Sociais e Direitos Humanos - Coordenação da CAIVS interina Matr.: 115.162	Ozório Junior Tardin da Silva Supervisor Nível Intermediário Mat.: 100.022	Yuri Guimarães Felisberto Bezerra Secretário Municipal de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos Matrícula: 100.518
Nova Friburgo/RJ, 08 de junho de 2026		