ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Estudo Técnico Preliminar – Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Turismo.

E-mail: admeducacao@uniaodooeste.sc.gov.br

Telefone: (49) 3348-1225

Responsável(is): Ivan Carlos Girotto

2. OBJETO:

Estudo Técnico Preliminar para tratar da necessidade da **AQUISIÇÃO DE LANCHES DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS EVENTOS, REUNIÕES, CAPACITAÇÕES E DEMAIS ATIVIDADES INSTITUCIONAIS PROMOVIDAS PELAS SECRETARIAS MUNICIPAIS E PELO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE UNIÃO DO OESTE/SC,** contendo a natureza, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

A Administração Municipal realiza, de forma contínua, eventos institucionais, reuniões técnicas, capacitações, campanhas educativas, ações de saúde pública e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais e pelo Fundo Municipal de Saúde, as quais, em sua maioria, possuem duração prolongada e envolvem a participação de servidores públicos, profissionais da saúde, usuários dos serviços municipais, palestrantes e munícipes em geral. A ausência de suporte alimentar adequado durante a realização dessas atividades configura o problema a ser resolvido, uma vez que compromete a permanência dos participantes, ocasiona interrupções frequentes, deslocamentos externos, perda de produtividade, redução do aproveitamento das ações educativas e, em alguns casos, a evasão do público-alvo, impactando diretamente a eficiência administrativa e a efetividade das políticas públicas implementadas pelo Município.

Sob a perspectiva do interesse público, torna-se necessário assegurar condições mínimas de conforto, bem-estar e organização aos participantes, permitindo a plena execução das

atividades planejadas, a otimização do tempo disponível e a maximização dos resultados esperados, especialmente nas ações voltadas à saúde pública, capacitação de equipes e orientação da população. A oferta de lanches durante os eventos contribui para a criação de ambientes mais acolhedores e participativos, favorecendo a interação entre os envolvidos, o diálogo construtivo e a inclusão social, aspectos essenciais para o fortalecimento das ações governamentais e do vínculo entre o Poder Público e a comunidade.

Para atendimento da necessidade identificada, foram consideradas diferentes alternativas. A não contratação de fornecimento de lanches mostrou-se inviável, pois manteria o problema existente, acarretando prejuízos à organização dos eventos, queda de produtividade, interrupções constantes e redução da efetividade das ações públicas, em afronta ao princípio da eficiência administrativa. A aquisição eventual e descentralizada por cada Secretaria, embora possível, apresenta desvantagens relevantes, como a ausência de padronização, maior risco de inadequação às normas sanitárias, dificuldade de controle de qualidade, fragmentação das contratações e potencial elevação dos custos, além de sobrecarregar as unidades administrativas com atividades operacionais acessórias. A preparação interna dos lanches pela própria Administração também foi considerada inadequada, tendo em vista que o Município não dispõe de estrutura física apropriada, equipamentos, pessoal capacitado e licenciamento sanitário necessários para a manipulação e preparo de alimentos, o que poderia gerar riscos à saúde pública, descumprimento das normas sanitárias vigentes e eventual responsabilização administrativa.

Diante desse cenário, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches apresenta-se como a alternativa mais adequada, eficiente e vantajosa para o interesse público, uma vez que possibilita o fornecimento de alimentos preparados por empresa devidamente regularizada, assegurando padrões de qualidade, segurança alimentar e conformidade com a legislação sanitária aplicável. Ademais, essa solução garante a padronização dos itens fornecidos, maior controle dos custos, eficiência operacional e melhores condições para a realização das atividades institucionais, contribuindo para o alcance dos objetivos pretendidos pela Administração Pública e para o cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência, planejamento e economicidade.

Para a contratação de empresa especializada na área de fornecimento, verifica-se que a secretária da pasta responsável, indicou as razões pelas quais o SRP (Sistema de Registro de Preço) foi adotado, enquadrando a contratação no art. 3º, 1º, inciso IV, conforme Decreto

Municipal 5.307 de 31/05/2022.

"... quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração."

Pelo exposto, considera-se cabível a adoção de SRP.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO:

Previsão na Lei Orçamentária Anual – LOA Lei Nº 1.296, de 08 de outubro de 2025.

5. – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O objeto deve ser entregue com as mesmas especificações constantes no Termo de Referência e Edital a ser elaborado e seus anexos.

São de responsabilidade da empresa todos os impostos, taxas, licenças e registros dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais, que se fizerem necessários, bem como as despesas com frete e recursos humanos (quando for o caso).

A licitante deverá apresentar as seguintes declarações/documentações:

- **Habilitação Jurídica:**

a) Comprovação de existência jurídica da pessoa, através de ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

b) Documento com foto do representante legal.

• Habilitação referente à regularidade fiscal e trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas conforme o caso; (Link para

consulta: https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp);

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional. (Link para consulta: https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/servicos/certidaointernet/pj/emitir);

c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital de Santa Catarina e do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei. (Link da Fazenda Estadual de Santa Catarina: https://sat.sef.sc.gov.br/tax.NET/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.aspx);

d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

e) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) expedido pela Caixa Econômica Federal; (Link para consulta: https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de Débitos

Trabalhistas (CNDT), emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei Federal 12.440/11 e na Resolução Administrativa 1.470/11 do Tribunal Superior do Trabalho. (Link para consulta: https://cndt-certidao.tst.jus.br/inicio.faces);

g) Prova de Regularidade com TCU, CNJ (Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, CEIS (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e CNEP (Cadastro Nacional de Empresas Punidas) mediante consulta junto ao Tribuna de Contas da União. (link para consulta: https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/);

• Habilitação referente a avaliação econômico-financeira:

a) Comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, através de certidão expedida pela JUNTA COMERCIAL ou pelo REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURÍDICAS, conforme o caso, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar 123/06, sendo dispensado caso a licitante não seja enquadrada.

Nota 01. As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento, ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.
Nota 02. Será aplicado no presente edital o entendimento adotado pelo TCU (Tribunal de Contas da União), no Acórdão nº 1211/2021:
"Acórdão 1211/2021 Plenário (Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues) Licitação. Habilitação de licitante. Documentação. Documento novo. Vedação. Definição. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro".

- **Qualificação Técnica/Operacional:**

a) O licitante deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica

de direito público ou privado, em nome da empresa, que comprove que a proponente já executou serviços pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital;

b) Apresentação de Alvará Sanitário da sede da licitante, expedido por órgão competente da esfera federal, estadual ou municipal, responsável pelo controle sanitário, devidamente vigente.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

A solução de aquisição intenta a alternativa viável para aquisição de alimentos e outros, que são utilizados para atender demanda de eventos. A aquisição em questão amplamente transparente, sendo que todas as empresas do ramo teriam capacidade técnica e operacional necessária para executar o contrato favorecendo a competitividade do certame. Como benefícios resultantes desta aquisição espera-se melhor atender as demandas dos setores. Ainda, o planejamento para esta aquisição ora pretendida foi realizado visando o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais financeiros despendidos na aquisição de serviços, contemplando assim, a demanda das atividades essenciais e auxiliares às atividades administrativas. É importante que as empresas contratadas atendam a todas as exigências relacionadas à qualidade dos produtos que serão entregues, proporcionando assim segurança e qualidade aos gêneros alimentícios que será ofertado, com o fiel cumprimento dos prazos estabelecidos.

7. – RELAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.
01	**AMARRA MARIDO** MACIO POR DENTRO, COBERTO POR UMA CAMADA DE CHOCOLATE PRETO OU DOCE DE LEITE, CONTENDO 05 A 06CM DE DIÂMETRO E APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO)	UND	3200

02	**BISCOITO CASEIRO** DE MASSA CROCANTE E SABOROSA, COBERTURA DE CHOCOLATE OU GLACÊ OU DOCE DE LEITE, CONTENDO DE 05 A 06CM DE DIÂMETRO E 15 A 25 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).	KG	500
03	**BOLINHA DE QUEIJO**, CROCANTE POR FORA, RECHEADO COM QUEIJO DERRETIDO E TEMPERADO, CONTENDO DE 03 A 04CM DE DIÂMETRO E DE 15 A 20 GRAMAS POR UNIDADE. DEVE SER FRITO 01 HORA ANTES DO DIA DA ENTREGA, SENDO FORNECIDO DE FORMA QUE O PRODUTO ESTEJA CONSERVADO	UND	2000
04	**BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO**, APROXIMADAMENTE 2.600KG, MEDINDO 26X40CM, FABRICADO NO DIA E ENTREGUE 01 HORA ANTES DO CONSUMO.	KG	200
05	**BOLO RECHEADO** DE MASSA MACIA, FOFA, MACIA E ÚMIDA, COM CAMADAS DE DIFERENTES RECHEIOS CREMOSOS E FRUTAS, PODENDO VARIAR ENTRE: BRIGADEIRO, GANACHE, FRUTAS, 04 LEITES, NOZES, OVO MALTINE, ENTRE OUTRAS OPÇÕES QUE FICARÁ PARA A ESCOLHA DO SOLICITANTE DO PRODUTO. BOLO RETANGULAR, CONTENDO DE 20 A 30CM DE DIÂMETRO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO DO BOLO CONTRA DANOS.	KG	400
06	**BOLO SALGADO** PREPARADO COM UMA MASSA SALGADA, GERALMENTE À BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS E QUEIJO, E PODE SER RECHEADO COM INGREDIENTES COMO FRANGO	KG	250

	DESFIADO, CARNE MOÍDA, PRESUNTO, QUEIJO, RICOTA, LEGUMES/VEGETAIS E PRESUNTO. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO). DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO DO BOLO CONTRA DANOS		
07	**BOLO SIMPLES** DE VARIADOS SABORES, MASSA: BAUNILHA OU CHOCOLATE. COBERTURAS: GLACÊ DE CHOCOLATE, CHANTILLY, DOCE DE LEITE, BRIGADEIRO. BOLO REDONDO DE 20 A 25CM DE DIÂMETRO E QUADRADO DE 25 A 30CM DE DIÂMETRO. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO). DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO DO BOLO CONTRA DANOS	KG	3250
08	**BOLO TIPO ROCAMBOLE** DE MASSA FINA E FOFA, RECHEADO COM CREMES, DOCES OU FRUTAS, ENROLADO DE MANEIRA COMPACTA FORMANDO UM CILINDRO, COBERTO COM GLACÊ, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO OU OUTRA COBERTURA CONFORME PEDIDO DO SOLICITANTE. DEVERÁ POSSUIR 10CM DE LARGURA E DE 20 A 25CM DE COMPRIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO DO BOLO CONTRA DANOS.	KG	250
09	**BOLO TOALHA FELPUDA** COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO CREMOSO COM FLOCOS DE COCO, APROXIMADAMENTE 2.400KG, MEDINDO 26X40CM, FABRICADO NO DIA E ENTREGUE 01 HORA ANTES DO CONSUMO.	KG	250

10	**CANJICA DOCE NO POTE** FEITA A PARTIR DE MILHO BRANCO COZIDO COM LEITE CONDENSADO, LEITE DE COCO, AÇÚCAR E OUTRAS ESPECIARIAS, TEXTURA CREMOSA E SABOR DOCE. POTE DEVERÁ CONTER DE 200 A 250 GRAMAS DO PRODUTO E DEVERÁ SER DE 200 A 250ML. FORNECIDA EM POTES DE PLÁSTICO EM BOM ESTADO E COM TAMPAS QUE GARANTAM QUE ESTEJA CONSERVADO SEM VAZAR O ALIMENTO.	UND	250
11	**CANJICA SALGADA NO POTE** UTILIZANDO O MILHO BRANCO COMO BASE E INCORPORANDO INGREDIENTES SALGADOS, COMO QUEIJO, BACON, CALABRESA, CREME DE LEITE, TEMPEROS E ERVAS. POTE DEVERÁ CONTER DE 200 A 250 GRAMAS DO PRODUTO E DEVERÁ SER DE 200 A 250ML. FORNECIDA EM POTES DE PLÁSTICO EM BOM ESTADO E COM TAMPAS QUE GARANTAM QUE ESTEJA CONSERVADO SEM VAZAR O ALIMENTO.	UND	200
12	**CROQUETE DE FRANGO COM CATUPIRY**- TAMANHO MÉDIO DE 60G POR UNIDADE, FABRICADO DE FORMA ARTESANAL, SEM UNIDADE CONSERVANTES. DEVE SER FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA, PRONTO PARA O CONSUMO.	UND	2500
13	**CROQUETE DE PIZZA**- TAMANHO MÉDIO DE 60G POR UNIDADE, FABRICADO DE FORMA ARTESANAL, SEM CONSERVANTES. DEVE SER FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA, PRONTO PARA O CONSUMO	UND	2200

14	**CUCA ALEMÃ** DE MASSA MACIA E DOCE COM COBERTURA CROCANTE DE MANTEIGA E AÇÚCAR, CONTENDO DE 600 A 800 GRAMAS E DE 20 A 25CM POR UNIDADE	KG	200
15	**CUCA RECHEADA** COM CAMADA GENEROSA DE RECHEIO ENTRE A MASSA MACIA E A COBERTURA CROCANTE, SABORES: CHOCOLATE, CREMES, FRUTAS, MISTURA DE QUEIJOS E DOCE DE LEITE. CONTENDO DE 20 A 25CM EM FORMATO RETANGULAR, CM 700 A 900 GRAMAS POR UNIDADE (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).	KG	150
16	**DOCINHO DE BEIJINHO** 2,5 A 03 CM DE DIÂMETRO QUANDO ENROLADO, COCO RALADO AO REDOR E DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA	UND	2000
17	**DOCINHO DE BRIGADEIRO** 2,5 A 03 CM DE DIÂMETRO QUANDO ENROLADO, GRANULADO E DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA.	UND	2000
18	**DOCINHO DE NOZES** COM NOZES TRITURADAS, LEITE CONDENSADO E AÇÚCAR 2,5 A 03 CM DE DIÂMETRO QUANDO ENROLADO E DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA.	UND	3000

19	**DOCINHO CAJUZINHO** COM AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, LEITE CONDENSADO E ENVOLTO EM AÇÚCAR. 2,5 A 03 CM DE DIÂMETRO QUANDO ENROLADO E DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA.	UND	1000
19	**DOCINHO CASADINHO** UNIÃO DE BRIGADEIRO BRANCO E ESCURO, CARACTERIZADO PELA SUA TEXTURA MACIA E ENVOLTO EM ACÇUCAR DE CONFEITERO. 2,5 A 03 CM DE DIÂMETRO QUANDO ENROLADO E DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA.	UND	1000
20	**DOCINHO OLHO DE SOGRA** FEITO COM UMA MISTURA DE DOCE DE LEITE, LEITE CONDENSADO E COCO, ENVOLTO POR UMA CAMADA DE AMEIXA SECA. CONTENDO CERCA DE 03 A 04 CM DE DIÂMETRO E APROXIMADAMENTE 25 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA	UND	2500
21	**ESFIRRA ASSADA DE CARNE** MASSA FINA E MACIA, QUE ENVOLVE UM RECHEIO SABOROSO E SUCULENTO, TEMPERADOA COM ESPECIARIAS E ERVAS. FEITA COM PATINHO MOÍDO E TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO E ESPECIARIAS. CONTENDO DE 08 A 10 CM DE	UND	4000

	DIÂMETRO E APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS POR UNIDADE		
22	**ESFIRRA ASSADA DE FRANGO** MASSA FINA E MACIA, QUE ENVOLVE UM RECHEIO SABOROSO E SUCULENTO, TEMPERADOA COM ESPECIARIAS E ERVAS. FEITA COM PEITO DE FRANGO DESFIADO E TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO E ESPECIARIAS. CONTENDO DE 08 A 10 CM DE DIÂMETRO E APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS POR UNIDADE	UND	4000
23	**GROSTOLI** DE MASSA LEVE E CROCANTE, CORTADO EM TIRAS FINAS E FRITOS ATÉ DOURAR. POLVILHADO COM AÇÚCAR E CANELA QUANDO DOCE OU SEM POLVILHAR. CONTENDO DE 05 A 07CM DE COMPRIMENTO E 10 A 15 GRAMAS POR UNIDADE. (FEITO NO DIA DA ENTREGA). (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).	KG	250
24	**MINI CACHORRO QUENTE** COM MOLHO DE TOMATE CONSISTE, SALSICHA PICADA EM PEQUENOS PEDAÇOS, COM BATATA PALHA, CONTENDO DE 07 A 08CM DE COMPRIMENTO E 30 A 50 GRAMAS POR UNIDADE. (DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO CONTRA DANOS).	UND	4000
25	**MINI CHURROS** CROCANTES POR FORA E MACIOS POR DENTRO. RECHEADOS COM DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU OUTROS RECHEIOS DOCES, E PODEM SER POLVILHADOS COM AÇÚCAR E CANELA. DE 05 A 07CM DE COMPRIMENTO E CONTENDO 10 A 15 GRAMAS POR UNIDADE. DEVEM SER FRITOS 01 HORA	UND	4000

	ANTES DA ENTREGA. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
26	**MINI COXINHA** COM RECHEIO CREMOSO DE FRANGO DESFIADO OU CARNE MOÍDA DE PATINHO, DE 04 A 05CM DE COMPRIMENTO, CONTENDO DE 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. DEVERÁ SER FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).	UND	4000
27	**MINI CROISSANT DE MASSA FOLHADA**, LEVE E CROCANTE, RECHEIOS: CHOCOLATE, QUEIJO, PRESUNTO. CONTENDO DE 04 A 05CM DE DIÂMETRO E 15 A 25 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).	UND	3500
28	**MINI CUPCAKE** DE MASSA DE CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, DECORADOS COM GLACÊ, OU CREME, COM APROXIMADAMENTE 04 A 05CM DE DIÂMETRO, MACIO, FEITO NO DIA DA ENTREGA. CONTENDO 25 A 35 GRAMAS A UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO)	UND	2000
29	**MINI DONUTS** MACIOS POR DENTRO, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, AÇÚCAR OU GLACÊ, COM APROXIMADAMENTE 04 A 05CM DE DIÂMETRO, CONTENDO DE 25 A 35 GRAMAS A UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO)	UND	3500
30	**MINI EMPADINHA SALGADA**, MASSA CROCANTE E RECHEIO VARIANDO ENTRE: FRANGO, CARNE E QUEIJO. DE 04 A 05 DE DIÂMETRO E 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. (OS	UND	3500

	SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
31	**MINI PÃO DE QUEIJO** DE POLVINHO E QUEIJO, MACIO, COM APROXIMADAMENTE 03 A 04CM DE DIÂMETRO E 10 A 15 GRAMAS POR UNIDADE.	UND	4000
32	**MINI-PIZZA TAMANHO** APROXIMADO DE 7 CM DE DIÂMETRO, SABORES VARIADOS: CARNE MOÍDA, FRANGO DESFIADO, PRESUNTO E QUEIJO. PRODUTO CONTENDO DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DESTA PREPARAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE PRONTO PARA O CONSUMO, SENDO ASSADO NO DIA DA ENTREGA.	UND	5000
33	**MOUSSE NO POTE** CREMOSO, SABORES: CHOCOLATE, MARACUJÁ, LIMÃO OU MORANGO. O POTE DEVERÁ POSSUIR ENTRE 80 A 100ML E 80 A 120 GRAMA SPOR UNIDADE, (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).	UND	1500
34	**PALITOS SALGADOS** DE MASSA FINA, TEMPERADA E CROCANTE, PALITOS ASSADOS, COM APROXIMADAMENTE 10 A 15CM DE COMPRIMENTO E 02 A 03CM DE ESPESSURA. DEVERÁ VIR EMBALADO EM SAQUINHOS PLÁSTICOS COM 150 GRAMAS, PODENDO VARIAR DE 20 A 30 PALITOS POR PACOTE.	PCT	600
35	**PASTEL BOLHA DE CARNE**, TAMANHO 8X6CM APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS, MASSA ARTESANAL, SEM CONSERVANTES, SEM LACTOSE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA.	UND	3500

36	**PASTEL BOLHA DE FRANGO**, TAMANHO 8X6CM APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS, MASSA ARTESANAL, SEM CONSERVANTES, SEM LACTOSE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA	UND	3500
37	**PASTEL BOLHA DE PRESUNTO E QUEIJO**, TAMANHO 8X6CM APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS, MASSA ARTESANAL, SEM CONSERVANTES, SEM LACTOSE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA	UND	2000
38	**PÉ DE MOLEQUE** DE AMENDOIM TORRADO DE CARAMELO DE AÇÚCAR, SENDO CROCANTE E DOCE. EM PEQUENOS PEDAÇOS, CONTENDO DE 03 A 04CM DE LARGURA E 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE.	KG	200
39	**PICOLÉ DE CREME** NOS SABORES: DOCE DE LEITE, CHOCOLATE, MORANGO, BAUNILHA, ENTRE OUTROS. COM APROXIMADAMENTE 50 A 80 GRAMAS POR UNIDADE E DE 10 A 12CM DE COMPRIMENTO (PICOLÉ TIPO PALITO). EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.	UND	1500
40	**PICOLÉS TROPICAIS (ÁGUA)** NOS SABORES: TUTTI FRUTI, MARACUJÁ, ABACAXI, CHICLETE E UVA. (PICOLÉ TIPO PALITO) COM APROXIMADAMENTE 50 A 60 GRAMAS POR UNIDADE E 10 A 12CM DE COMPRIMENTO. EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.	UND	1000
41	**PINHÃO** (SEMENTE DE ARAUCÁRIA) EM BOM ESTADO DE CONSUMAÇÃO, PRODUTO FRESCO, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM	KG	300

	LESÕES, MANCHAS, RUPTURAS OU SUJIDADES. DEVERÁ VIR EMBALADO EM PACOTES DE 01KG		
42	**RISOLE DE CARNE** (PATINHO MOÍDO) COM TEMPEROS, MASSA FINA E CROCANTE, FRITO, MEDINDO DE 05 A 06CM NO FORMATO MEIA LUA, TENDO DE 25 A 30 GRAMAS POR UNIDADE	UND	2500
43	**RISOLE DE FRANGO** DESFIADO COM TEMPEROS, MASSA FINA E CROCANTE, FRITO, MEDINDO DE 05 A 06CM NO FORMATO MEIA LUA, TENDO DE 25 A 30 GRAMAS POR UNIDADE	UND	2500
44	**SANDUÍCHE DE FRANGO** FEITO COM PATÊ CREMOSO DE FRANGO DESFIADO, SENDO FEITO COM MAIONESE, CREME DE LEITE E TEMPEROS. DEVERÁ TER CERCA DE 02 A 03CM DE ALTURA E APROXIMADAMENTE 60 A 80 GRAMAS POR UNIDADE, COM CORTE EM TRIÂNGULO E EMBALADO EM SUA BASE POR UM GUARDANAPO, O PATÊ DEVERÁ SER FEITO NO MESMO DIA DA ENTREGA PARA SUA CONSERVAÇÃO. O PÃO DEVERÁ SER O DE FORMA FATIADO	UND	1500
45	**SANDUÍCHE NATURAL** COM PÃO DE FORMA FATIADO, RECHEIO: PRESUNTO OU PEITO DE PERU, QUEIJO TOMATE E ALFACE). DEVERÁ TER CERCA DE 02 A 03CM DE ALTURA E APROXIMADAMENTE 60 A 80 GRAMAS POR UNIDADE, COM CORTE EM TRIÂNGULO E EMBALADO EM SUA BASE POR UM GUARDANAPO	UND	1500
46	**SONHO** DE MASSA LEVE E FOFA, RECHEADO COM CREME DE BAUNILHA OU DOCE DE LEITE E COBERTO POR AÇÚCAR CRISTAL, FRITO ATÉ	KG	300

	FICAR DOURADO E CROCANTE. CADA UNIDADE DEVERÁ CONTER DE 05 A 07CM DE DIÂMETRO E 40 A 60 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
47	**SORVETE DE POTE** DE 02 LITROS, COM BASE DE CREME DE LEITE, LEITE CONDENSADO E AÇÚCAR. SABORES: CHOCOLATE, MORANGO, BAUNILHA, UVA, DOCE DE LEITE, CHOCOLATE E MENTA, AMENDOIM, ENTRE OUTROS SABORES. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).	UND	250
48	**SORVETE TIPO MORENINHA** COM COBERTURA CROCANTE DE CHOCOLATE PRETO, SERVIDO EM CASQUINHA. SABORES: MORANGO, CHOCOLATE OU CREME. DEVERÁ VIR EMBALADO ACOMPANHADO DE COLHER PLÁSTICA OU DE MADEIRA. OS SABORES PODEM SER VARIADOS NA ENTREGA. CADA CASQUINHA DEVERÁ CONTER DE 100 A 120 GRAMAS POR UNIDADE	UND	600
49	**TORTA DE BOLACHA** SERVIDA EM POTES DE 200 A 250ML, CONTENDO 200 A 250 GRAMAS DO PRODUTO. FEITA POR CAMADAS DE BOLACHA (TIPO MARIA) EMBEBIDAS EM LEITE OU CAFÉ, INTERCALADAS COM UM RECHEIO CREMOSO DE LEITE CONDENSADO COM BAUNILHA.	UND	500
50	**TORTA FRIA SALGADA** FEITA EM CAMADAS DE PÃO DE FORMA FATIADO E RECHEIO CREMOSO DE FRANGO DESFIADO COM PRESUNTO, QUEIJO, LEGUMES, MAIONESE, CENOURA, MILHO, ERVILHA, CREME DE RICOTA E TEMPEROS E ESPECIARIAS. COM COMPRIMENTO DE 40 A 50CM EM FORMA	KG	150

	RETANGULAR. DEVERÁ SEM ENTREGUE EM FORMA QUE MANTENHA SUA ESTRUTURA. FEITA NO MESMO DIA DA ENTREGA PARA FICAR CONSERVADO E EM ESTADO DE CONSUMO.		

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

A contratação será parcelada, tendo em vista a diversidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, os quais apresentam diferentes características, formas de acondicionamento, prazos de validade, fornecedores especializados e periodicidade de entrega.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não existem no momento contratações correlatas e interdependentes.

10. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAIS, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

No presente momento, o município ainda não possui o Plano Anual de Contratações.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

A contratação pretendida, visa alcançar resultados expressivos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis pela Administração Pública. A adoção dessa modalidade proporciona a obtenção de propostas mais vantajosas, com ampla concorrência entre fornecedores, permitindo a seleção de preços mais competitivos e condizentes com a realidade de mercado. Além disso, possibilita aquisições conforme a real necessidade das secretarias demandantes, evitando desperdícios e otimizando a aplicação dos recursos orçamentários, especialmente com relação a gêneros alimentícios perecíveis.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, QUANDO APLICÁVEL:

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, levando em consideração que o mesmo será destinado corretamente em ambiente específico, obedecendo suas tolerâncias e métodos de controle, observa-se que os impactos ambientais serão irrelevantes.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

O Estudo Técnico Preliminar trouxe informações importantes acerca da contratação. Desta forma, considerando o conjunto de informações apresentadas, conclui-se pela viabilidade da contratação, no que tange aos aspectos de benefícios almejados, e, principalmente, o alcance dos objetivos institucionais com eficiência.

Com base nas informações levantadas ao longo do ETP, declaramos a viabilidade de contratação da solução, através de Processo Licitatório.

Município de União do Oeste (SC), em 10 de fevereiro de2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
IVAN CARLOS GIROTTO
Data: 11/02/2026 07:42:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Ivan Carlos Girotto

Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Turismo.