



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenda à necessidade abaixo especificada, cujo objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Contratação de empresa especializada, para fornecimento, sob demanda de lanches, tipo cooffe Break destinados a realização dos eventos do Município de Peritiba.

Considerando os eventos realizados pelo Município, o recebimento de autoridades, bem como a previsão de realização de solenidades em que, por costume, servem-se alimentos aos convidados, torna-se necessária a contratação de para o fornecimento sob demanda, de lanches, tipo Coffee Break.

Deve-se destacar que a contratação evita despesas de última hora com fornecimento de lanches, imprescindíveis em eventos.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Atualmente o município não possui Plano Anual de Contratações.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A execução dos serviços deverá ocorrer por empresa especializada no ramo.

À empresa detentora caberá o fornecimento de bebidas e alimentos prontos para consumo, em quantidade de acordo com o especificado no item.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Embora o sistema de registro preços pressuponha que a licitação é para itens ou serviços que não sejam possíveis definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração, estima-se que sejam realizadas as seguintes aquisições:

Item	Quant.	Un.	Especificação dos Itens
1	190	Un	Abacaxi pérola, de 1ª qualidade, cor e características naturais do produto, casca regular e sã, sem rupturas, tamanho e ponto de amadurecimento médio. O produto deve ser limpo e devidamente acondicionado.
2	260	Kg	Banana de primeira qualidade, caturra, grau médio de amadurecimento, cascas sãs, sem rupturas, devidamente acondicionadas, apresentando etiqueta de pesagem.
3	98	Kg	Bolachas caseiras (aproximadamente 30 unidades por Kg).
4	150	Kg	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate. Cortado em pedaços de aproximadamente 5x5cm (aproximadamente 20 pedaços por Kg).
5	115	Kg	Bolo de chocolate com cobertura de chocolate (nega maluca). Cortado em pedaços de aproximadamente 5x5cm (aproximadamente 20 pedaços por Kg).



6	115	Kg	Bolo de laranja / limão / abacaxi / neutro / mesclado. Cortado em pedaços de aproximadamente 5x5cm (aproximadamente 30 pedaços por Kg).
7	147	Kg	Bolo Recheado (Torta/bolo de aniversário) - massa de pão de ló branca com duas camadas de recheio e cobertura de glacê. Recheio a escolher deste as combinações doce de leite e amendoim, ou chantilly com nozes, ou chantilly com morango, ou brigadeiro branco, ou brigadeiro, ou leite concençado e coco (aproximadamente 10 fatias por Kg).
8	940	Un	COOKIES. Cookie com gotas de chocolate aproximadamente 30 gr.
9	1.485	Un	CROISSANT DE CHOCOLATE. Massa folhada com recheio de chocolate ao leite com aproximadamente 25 gr.
10	1.500	Un	CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO. Massa folhada com recheio de chocolate ao leite com aproximadamente 25 gr.
11	157	Kg	Cuca alemã com 1,5kg.
12	122	Un	Cuca cake com 550gr.
13	210	Un	Cuca colonial recheada com 1kg.
14	102	Un	Cuca colonial sem recheio com 1kg.
15	3.535	Un	Docinho beijinho ou brigadeiro com aproximadamente 20gr cada, ou Mini sonho de doce de com aproximadamente 50gr cada.
16	167	Kg	Grostoli doce pequeno (aproximadamente 30 unidades por Kg).
17	152	Kg	Grostoli salgado pequeno (aproximadamente 60 unidades por Kg).
18	235	Kg	Laranja fruto maduro, de 1ª qualidade com características naturais ao produto, livre de rachaduras e/ou amassados, limpas, devidamente acondicionadas, apresentando tamanho e ponto de amadurecimento médio.
19	225	Kg	Maçã Vermelha, tipo fugi ou gala, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio (aproximadamente 120 gramas), grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas.
20	205	Kg	Mamão formosa, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas.
21	190	Kg	Manga de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais ao produto, casca sã e sem rachaduras, tamanho e ponto de amadurecimento médio, limpos e devidamente acondicionados.
22	380	Kg	Melancia de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais do produto, tamanho e ponto de amadurecimento médio, apresentando casca sã, sem rachaduras, limpas e devidamente acondicionadas.
23	220	Kg	Melão Espanhol de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais do produto, tamanho e ponto de amadurecimento médio, apresentando casca sã, livre de rachaduras, limpos e devidamente acondicionados.
24	2.905	Un	Mini pizza com aproximadamente 30gr cada.
25	2.480	Un	Mini sanduiche com presunto queijo maionese e pepino c/ aproximadamente 30gr cada. 2 quartos da fatia de um pão fatiado.
26	1.490	Un	Mini sanduiche integral com ricota e temperos verdes c/ aproximadamente 30gr cada. 2 quartos da fatia de um pão fatiado.
27	131	Kg	Morango selecionado de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, características de cultivo bem definidas, bem formadas e em perfeitas condições de conservação e maturação.
28	160	Kg	Pão de queijo pequeno (aproximadamente 30 unidades por Kg).
29	250	Un	Pão de trigo fatiado, produzido a partir de matéria prima de qualidade, tendo como base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de contaminação e materiais estranhos, apresentando características naturais ao produto, acondicionado em emb. plástica transparente contendo rótulo com registro, nome e end. do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade.
30	168	Kg	Pão Sovado, com 50g cada, ingredientes: farinha de trigo especial, sal, açúcar, fermento e gordura vegetal hidrogenada, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 57,4g de carboidrato, 9,3g



			de proteína e 2g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e prazo de validade, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
31	166	Kg	Pêra Argentina de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais ao produto, casca sã e sem rachaduras, tamanho e ponto de amadurecimento médio, limpos e devidamente acondicionados.
32	375	Un	Presunto tipo lanche fatiado, produzido a base de carne suína e de aves inspecionada, apresentando cor e características naturais ao produto, livre de contaminação, sem capa de gordura. Acondicionadas em embalagem plástica, atóxica, resistente, com no mínimo 180gr. Rótulo contendo registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade.
33	325	Un	Queijo tipo mussarela, fatiado. Embalagem de 150 gramas. Conservação em ambiente refrigerado. Com odor característico, sem umidade e manchas de fungos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica e resistente, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
34	273	Un	Refrigerante 2lts.
35	4.580	Un	Salgados assados sortidos à escolher entre: Calzone de calabresa c/ aproximadamente 20gr cada; Calzone de carne c/ aproximadamente 20gr cada; Calzone de frango 20g; Calzone de presunto e queijo c/ aproximadamente 20gr cada; Empadinha caseira de carne c/ aproximadamente 35gr cada; Empadinha caseira de frango c/ aproximadamente 35gr cada; Empadinha tradicional de frango c/ azeitona c/ aproximadamente 20gr cada; Enroladinho de salsicha com catupiry c/ aproximadamente 20gr cada; Esfirra de carne c/ aproximadamente 25gr cada; Esfirra de frango c/ aproximadamente 25gr cada; Esfirra de presunto e queijo c/ aproximadamente 25gr cada;
36	5.450	Un	Salgados fritos sortidos à escolher entre: Bolinha de presunto e queijo c/ aproximadamente 25gr cada; Bolinha de queijo c/ aproximadamente 20gr cada; Coxinha de frango c/ aproximadamente 30gr cada; Croquete com catupiry c/ aproximadamente 35gr cada; Pastelzinho de carne c/ aproximadamente 25gr cada; Pastelzinho de frango c/ aproximadamente 25gr cada; Salaminho c/ aproximadamente 20gr cada.
37	196	Un	Suco caixinha 1lt.
38	231	Un	Suco natural - térmica de 1,9lts.

5. PESQUISA DE MERCADO

Contratar empresa especializada no fornecimento de refeições leves - (coffe break) por licitação com Registro de Preço em Ata.

aquisição dos serviços conforme a conveniência e oportunidade deste Município, racionalizando gastos, além de manter o preço da solução durante todo o período de vigência da ata, se mostrando, portanto, como a solução mais viável.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Após levantamento junto ao PNCP (Portal Nacional de Compras Públicas) e consulta direta junto aos fornecedores para os itens aos que serão contratados, chegou-se a seguinte estimativa de preços R\$160.064,30 (Cento e sessenta mil, e



sessenta e quatro reais e trinta centavos). Todavia, tendo em vista que a modalidade escolhida foi registro de preço, a administração não terá a obrigatoriedade de contratar a quantidade total.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de empresa do ramo de fornecimento de lanches - (coffe break) leva a qualidade dos alimentos ofertados com uma proposta mais vantajosa, a qual representará o menor sacrifício de recursos, maximizando os resultados (economicidade/eficiência), alcançando-se, assim, as metas de eficácia/efetividade.

A realização de licitação para contratação, através do sistema de registro de preços, de uma empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de lanches;

A utilização da modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços (SRP), justificando por enquadrar-se na hipótese do art. 40 Inc. II e nas condições do art. 82 parágrafo 5º, ambos da Lei nº 14.133/2021, ou seja, quando há necessidade de contratações frequentes, sendo conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parcelada, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A centralização das contratações em um único processo se justifica por economia processual e pela facilidade na contratação e gerenciamento dos contratos e pagamentos. Auxilia na padronização dos serviços a serem contratados, além do que, o aumento no volume total a ser contratado pode despertar maior interesse das empresas do ramo, o que, ao final do processo, geralmente se traduz em preços mais vantajosos para administração.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação ora proposta objetiva tornar possível a disponibilização de infraestrutura e outras ferramentas necessárias à realização de eventos de interesse do Município.

Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação, quando necessário, para atender aos eventos do Município.

Eficiência: Um processo bem planejado o qual proporcionará um bom fornecimento de serviço de alimentação que possibilitará atender aos eventos solicitados com maior planejamento;

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Por se tratar de serviço comum, de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não se identifica a necessidade de providências complementares, da mesma forma, não há necessidade de transição contratual.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Pela característica da prestação do serviço se vislumbra o possível impacto ambiental:



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE PERITIBA

Capital Catarinense do KerbFest

Descarte correto dos objetos utilizados durante a prestação do serviço. A Contratada deverá disponibilizar lixeiras com sacos plásticos para correto descarte.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaro a viabilidade da contratação pretendida, tendo em vista que o estudo preliminar evidencia que a contratação do serviço mostra ser tecnicamente possível e fundamentalmente necessária.

Peritiba – SC., 18 de abril de 2024.

MARIELE ANDRESSA AULER MACIEL
Secretária de Administração e Finanças