



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Registro de preços para futura e eventual aquisição de Lanches.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VENDELINO

Secretarias Municipais

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objetivo atender à demanda contínua e variável de fornecimento de lanches destinados às atividades promovidas pelas Secretarias Municipais. Tais atividades incluem formações pedagógicas, reuniões técnicas, eventos institucionais, feiras, encontros comunitários e demais ações oficiais que demandam a permanência prolongada dos participantes, muitas vezes fora do horário habitual de expediente.

A necessidade decorre da importância de garantir condições adequadas de acolhimento, permanência e bem-estar aos participantes das atividades públicas, contribuindo diretamente para a qualidade das ações desenvolvidas pelo Município. A oferta de alimentação adequada durante os eventos é fator essencial para assegurar a participação efetiva dos envolvidos, evitando evasão, desconforto e prejuízos ao andamento das programações institucionais.

Além disso, considerando que as atividades ocorrem ao longo de todo o exercício, de forma não contínua, mas recorrente e imprevisível em volume, faz-se necessária a adoção de solução que permita flexibilidade na contratação, garantindo atendimento conforme a demanda, sem prejuízo à economicidade e à eficiência administrativa.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação encontra-se alinhada com o planejamento estratégico e orçamentário da Administração Municipal, estando inserida no contexto das despesas necessárias à manutenção das atividades finalísticas e de apoio das Secretarias Municipais.

Ainda que o Plano de Contratações Anual não discrimine detalhadamente cada item de consumo alimentar, é inequívoco que o fornecimento de lanches constitui despesa recorrente, indispensável à execução de políticas públicas, especialmente nas áreas de educação, saúde, assistência social, desenvolvimento rural e promoção de eventos institucionais.

A compatibilidade da contratação com o planejamento orçamentário é evidenciada pela existência de dotações específicas destinadas ao custeio das



atividades das Secretarias Municipais, garantindo suporte financeiro adequado para a execução do objeto. Dessa forma, a contratação demonstra total aderência ao planejamento administrativo e orçamentário do Município.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar rigorosos requisitos técnicos, operacionais, sanitários e logísticos, tendo em vista que o objeto envolve o fornecimento de alimentos prontos para consumo, destinados às atividades promovidas pelas Secretarias Municipais, devendo atender integralmente aos padrões de qualidade, segurança alimentar e eficiência exigidos pela Administração Pública.

Os alimentos deverão ser preparados obrigatoriamente com matérias-primas de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e armazenadas em condições adequadas, sendo vedada a utilização de produtos reaproveitados, congelados sem controle, vencidos ou que apresentem qualquer indício de deterioração. Todo o processo de manipulação, preparo, acondicionamento e transporte deverá atender às legislações sanitárias estaduais e municipais aplicáveis, sendo de responsabilidade exclusiva da contratada garantir a conformidade sanitária integral.

Os produtos deverão ser preparados preferencialmente no mesmo dia da entrega, sendo que os itens fritos (tais como coxinhas, risoles, bolinhas de queijo, pastéis e similares) deverão ser produzidos imediatamente antes da entrega, garantindo que sejam fornecidos quentes, frescos, crocantes e sem excesso de gordura. Não serão aceitos produtos com aparência de requentados, murchos, encharcados em óleo, frios ou que apresentem perda de características sensoriais (textura, sabor, aroma e aparência).

A contratada deverá assegurar que os produtos assados (pães de queijo,ucas, bolos, croissants, pizzas e similares) sejam entregues frescos, macios e, sempre que solicitado, ainda aquecidos, mantendo padrão de qualidade uniforme em todas as entregas. Os produtos frios, como saladas de frutas e sanduíches, deverão ser preparados com ingredientes frescos, higienizados e mantidos em temperatura adequada até o momento da entrega, respeitando as boas práticas de conservação de alimentos.

As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pelas Secretarias Municipais demandantes, podendo envolver diferentes pontos do Município, incluindo escolas, centros administrativos, espaços públicos e locais de eventos. A contratada deverá dispor de logística adequada para atendimento simultâneo ou em horários distintos, conforme cronograma previamente informado pela Administração.



O prazo de entrega deverá ser rigorosamente cumprido, sendo obrigatório que os alimentos cheguem no horário estabelecido, prontos para consumo imediato, sem necessidade de aquecimento, montagem ou qualquer tipo de intervenção por parte da Administração. A pontualidade é requisito essencial, especialmente em eventos com programação definida, sendo passível de aplicação de sanções o descumprimento de horários.

Todos os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas para alimentos, íntegras, limpas, resistentes, fechadas e que garantam a proteção contra contaminação, vazamentos, umidade e manipulação indevida. As embalagens deverão permitir o transporte seguro e manter as características dos produtos até o momento da entrega, sendo preferencialmente individuais quando se tratar de consumo direto pelos participantes.

Poderá ser exigida, a qualquer momento, a apresentação de alvará sanitário vigente, bem como comprovação de regularidade junto aos órgãos competentes. Será de responsabilidade da contratada garantir a substituição imediata de qualquer produto que não atenda às especificações exigidas, seja por questões de qualidade, quantidade, temperatura, acondicionamento ou aparência, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

A contratada deverá manter padrão de qualidade uniforme em todas as entregas, independentemente da quantidade solicitada, sendo vedada a redução de qualidade em pedidos de maior volume. Deverá, ainda, garantir variedade nos sabores e apresentações, conforme solicitado pela Administração, evitando repetição excessiva de itens em eventos consecutivos.

Os veículos utilizados para transporte dos alimentos deverão estar em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, podendo ser exigido transporte em caixas térmicas ou equipamentos apropriados para manutenção da temperatura dos produtos, especialmente no caso de alimentos quentes ou perecíveis.

A Administração, por meio das Secretarias Municipais demandantes, poderá realizar fiscalização a qualquer tempo, inclusive durante o preparo dos alimentos, nas instalações da contratada, bem como no momento da entrega, podendo rejeitar total ou parcialmente os produtos que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos.

Por fim, a contratada deverá manter comunicação eficiente com a Administração, garantindo agilidade no atendimento das demandas, inclusive em situações emergenciais ou solicitações com prazo reduzido, assegurando continuidade e confiabilidade no fornecimento dos produtos às Secretarias Municipais.



4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

A estimativa das quantidades foi elaborada com base no histórico de consumo das Secretarias Municipais, considerando a realização de eventos, reuniões e atividades institucionais ao longo dos últimos exercícios, bem como a projeção de demandas futuras.

A metodologia adotada levou em conta a média de participantes por evento, a frequência anual das atividades e a diversidade de ações promovidas por cada Secretaria Municipal. Considerou-se, ainda, a necessidade de variedade nos itens fornecidos, de forma a atender diferentes perfis de público e tipos de evento.

Dada a natureza variável da demanda, optou-se por estimativas amplas e flexíveis, compatíveis com o Sistema de Registro de Preços, permitindo aquisições conforme a necessidade, evitando desperdícios e garantindo melhor gestão dos recursos públicos.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO

O levantamento de mercado foi realizado por meio de consultas a fornecedores locais e regionais especializados no fornecimento de alimentos prontos, incluindo panificadoras, confeitarias e empresas do ramo alimentício, constatando-se ampla disponibilidade de mercado para atendimento do objeto pretendido.

Foram analisadas diferentes soluções disponíveis, tais como produção própria pelo Município, contratação de fornecimento sob demanda e aquisição de kits prontos. Verificou-se que a produção própria não é viável, diante da ausência de estrutura física, equipamentos e pessoal capacitado para atendimento em escala.

A contratação por meio de Registro de Preços mostrou-se tecnicamente mais adequada e economicamente mais vantajosa, permitindo maior competitividade, padronização de preços e flexibilidade na execução, atendendo às necessidades de todas as Secretarias Municipais envolvidas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em levantamento de mercado realizado junto a fornecedores do ramo alimentício, incluindo panificadoras, confeitarias e empresas especializadas no fornecimento de lanches prontos, considerando a média dos preços obtidos para cada item, conforme planilha de formação de preços constante nos autos do processo.



A metodologia adotada consistiu na coleta de múltiplos orçamentos para cada item, com posterior apuração do valor médio de referência, desconsiderando-se valores manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, de modo a garantir maior aderência à realidade de mercado. Os valores unitários foram então multiplicados pelas quantidades estimadas, definidas com base no histórico de consumo das Secretarias Municipais.

Ressalta-se que todos os cálculos foram devidamente conferidos, estando corretos e compatíveis com as quantidades previstas, não havendo inconsistências entre os valores unitários e totais apresentados. A consolidação dos valores resultou no montante global estimado da contratação:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALOR ORÇADO	
				VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	2.000	Unid	Bolinha de queijo, 20g. Produto tipo salgado frito, recheado com queijo de boa qualidade, pesando aproximadamente 20g por unidade. Deve apresentar formato padronizado, textura macia internamente e crocante externamente, isento de gordura excessiva. Deverá ser fornecido fresco, bem acondicionado.	R\$ 1,68	R\$ 3.360,00
2	1.000	Unid	Bolo de pote 300ml. Sobremesa composta por camadas intercaladas de massa de bolo e recheio cremoso, acondicionada em recipiente descartável com capacidade mínima de 300ml, devidamente tampado. Sabores variados (ex: chocolate, baunilha, morango, entre outros). Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, livre de contaminações.	R\$ 10,25	R\$ 10.250,00
3	3.000	Unid	Calça virada (tamanho médio). Produto tipo biscoito frito doce, preparado com massa leve, frita em óleo limpo e finalizado com açúcar. Deve apresentar coloração uniforme, textura crocante e sabor característico. Fornecimento em embalagem de papel fechada, garantindo higiene e conservação.	R\$ 2,85	R\$ 8.550,00
4	2.000	Unid	Canapés finos tipo coquetel. Preparações de pequeno porte, tipo finger food, compostas por base crocante (barquete, massa folhada ou similar) e recheios variados (ex: patês, cremes, legumes, frios). Devem	R\$ 2,40	R\$ 4.800,00



			apresentar acabamento refinado, tamanho uniforme e serem entregues frescos e bem acondicionados.		
5	2.000	Unid	Copo de salada de frutas (200ml). Preparação composta por no mínimo 4 tipos de frutas frescas, higienizadas e cortadas, acondicionadas em copo descartável com capacidade mínima de 200ml, com tampa bem vedada. As frutas devem estar em bom estado de maturação, sem sinais de deterioração.	R\$ 8,25	R\$ 16.500,00
6	2.000	Unid	Coxinha de frango, 25g. Salgado frito, com recheio de frango. Peso aproximado de 25g por unidade. Deve apresentar formato característico, boa fritura, sem excesso de óleo, textura macia e sabor adequado.	R\$ 3,00	R\$ 6.000,00
7	2.000	Unid	Croissant de chocolate branco, 80g. Produto de panificação tipo croissant, preparado com massa folhada, recheado com chocolate branco, pesando aproximadamente 80g. Deve apresentar textura leve, folhada e sabor característico.	R\$ 4,52	R\$ 9.040,00
8	2.000	Unid	Croissant de chocolate preto, 80g. Produto de panificação tipo croissant, preparado com massa folhada, recheado com chocolate ao leite ou meio amargo, com peso aproximado de 80g. Deve apresentar boa aparência, textura folhada e frescor.	R\$ 5,16	R\$ 10.320,00
9	1.000	Unid	Cuca sabores variados (500g). Produto de panificação doce, com cobertura tipo farofa e recheios variados (ex: frutas, chocolate, doce de leite), com peso aproximado de 500g. Deve apresentar textura macia, sabor característico e boa conservação.	R\$ 19,00	R\$ 19.000,00
10	2.000	Unid	Cuquinha (100g). Produto tipo mini cuca, embalado individualmente, com peso aproximado de 100g. Deve apresentar textura macia, cobertura característica e acondicionamento adequado para consumo individual.	R\$ 5,18	R\$ 10.360,00
11	3.000	Unid	Fatia de pizza tipo bolo (10x10cm). Preparação assada, cortada em formato quadrado de aproximadamente 10cm x 10cm, com recheio de frango ou carne.	R\$ 7,00	R\$ 21.000,00



Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul



			Deve apresentar boa cocção, massa macia e ser fornecida embalada individualmente.		
12	3.000	Unid	Folhados salgados (60g). Produto de massa folhada, assado, com recheios salgados variados, pesando aproximadamente 60g. Deve apresentar textura leve, crocante e sabor característico.	R\$ 1,90	R\$ 5.700,00
13	3.000	Unid	Folhados doces e salgados (60g). Sortimento de produtos de massa folhada, contendo opções doces e salgadas, com peso aproximado de 60g por unidade. Devem ser bem assados, frescos e com recheios variados.	R\$ 3,68	R\$ 11.040,00
14	2.000	Kit	Kit bolo e pizza (10x10cm cada). Conjunto composto por uma fatia de bolo e uma fatia de pizza, ambas com dimensões aproximadas de 10cm x 10cm, devidamente embaladas. Os produtos devem estar frescos e prontos para consumo.	R\$ 9,80	R\$ 19.600,00
15	3.000	Unid	Mini pizza integral (70g). Produto assado, elaborado com massa integral, com recheios variados, pesando aproximadamente 70g. Deve apresentar boa cocção, sabor característico e qualidade nutricional.	R\$ 3,84	R\$ 11.520,00
16	2.000	Unid	Muffin inglês (100g). Produto de panificação tipo muffin, embalado individualmente, com peso aproximado de 100g. Deve apresentar textura macia, sabor característico e boa apresentação.	R\$ 5,75	R\$ 11.500,00
17	3.000	Unid	Pão de queijo (60g). Produto assado, preparado à base de polvilho e queijo, com peso aproximado de 60g. Deve apresentar textura macia internamente e leve crocância externa, livre de excesso de gordura.	R\$ 4,80	R\$ 14.400,00
18	2.000	Unid	Pastel de carne pequeno (30g). Salgado frito, com massa fina (pastelina) e recheio de carne temperada, pesando aproximadamente 30g. Deve apresentar boa fritura, sem excesso de óleo e sabor característico.	R\$ 2,80	R\$ 5.600,00
19	2.000	Unid	Pedaço de bolo de cenoura (10x10cm). Fatia de bolo de cenoura com dimensões aproximadas de 10cm x 10cm, podendo	R\$ 6,50	R\$ 13.000,00



*Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul*



			conter cobertura. Deve apresentar textura macia, sabor adequado e boa aparência.		
20	2.000	Unid	Pedaco de bolo de laranja (10x10cm). Fatia de bolo sabor laranja, com dimensões aproximadas de 10cm x 10cm. Deve apresentar textura leve, aroma característico e frescor.	R\$ 6,50	R\$ 13.000,00
21	2.000	Unid	Pedaco de bolo de chocolate (10x10cm). Fatia de bolo de chocolate tipo nega maluca, com dimensões aproximadas de 10cm x 10cm. Deve apresentar textura úmida, sabor intenso de chocolate e boa apresentação.	R\$ 6,50	R\$ 13.000,00
22	3.000	Unid	Risoles de carne (25g). Salgado frito, preparado com massa fina e recheio de carne, pesando aproximadamente 25g. Deve apresentar formato padronizado, boa fritura e sabor característico.	R\$ 1,70	R\$ 5.100,00
23	3.000	Unid	Risoles de frango (25g). Salgado frito, com massa fina e recheio de frango temperado, pesando aproximadamente 25g. Deve apresentar qualidade uniforme e boa apresentação.	R\$ 1,68	R\$ 5.040,00
24	3.000	Unid	Sanduíche em pão tipo cacetinho ou integral. Sanduíche composto por pão tipo cacetinho ou integral, com recheio de queijo, tomate, salada e cenoura ralada. Deve ser fornecido embalado individualmente, garantindo higiene e conservação.	R\$ 7,40	R\$ 22.200,00
25	2.000	Unid	Sanduíche em pão integral fatiado. Sanduíche preparado com pão integral fatiado, contendo recheio de queijo, tomate, salada e cenoura ralada. Deve ser acondicionado individualmente em embalagem adequada.	R\$ 7,60	R\$ 15.200,00
26	2.000	Unid	Trouxinhas de legumes (50g). Preparação assada, composta por massa leve recheada com legumes, pesando aproximadamente 50g. Deve apresentar boa cocção, sabor equilibrado e apresentação adequada.	R\$ 2,05	R\$ 4.100,00
			VALOR TOTAL		R\$ 289.180,00

Dessa forma, o valor total estimado para a presente contratação é de **R\$ 289.180,00 (duzentos e oitenta e nove mil cento e oitenta reais)**, o qual



se mostra compatível com os preços praticados no mercado e adequado à dimensão da demanda das Secretarias Municipais envolvidas.

Destaca-se, ainda, que a adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá a contratação conforme a efetiva necessidade, não gerando obrigação de aquisição integral do quantitativo estimado, contribuindo para a economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de lanches variados, por meio de Sistema de Registro de Preços, atendendo às demandas das Secretarias Municipais.

O objeto compreende a produção, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, prontos para consumo, nos locais e horários indicados pela Administração. Os produtos deverão atender a padrões elevados de qualidade, frescor e apresentação, garantindo atendimento adequado às necessidades institucionais.

A solução proposta elimina a necessidade de estrutura própria para preparo de alimentos, reduz custos operacionais e assegura maior eficiência na execução das atividades públicas.

8. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

A contratação será realizada de forma parcelada, considerando a natureza variável e não contínua da demanda das Secretarias Municipais. As solicitações ocorrerão conforme a realização de eventos e atividades institucionais ao longo do exercício.

O parcelamento permite maior flexibilidade, evita desperdícios, garante fornecimento sempre fresco e contribui para a economicidade do processo. Além disso, amplia a competitividade do certame, possibilitando a participação de fornecedores de diferentes portes.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, espera-se garantir melhores condições de execução das atividades promovidas pelas Secretarias Municipais, assegurando conforto e bem-estar aos participantes. A oferta de alimentação adequada contribui para maior permanência, engajamento e aproveitamento das ações institucionais.

Busca-se também maior eficiência administrativa, com redução de custos e otimização dos recursos públicos. A padronização dos preços e a contratação sob demanda permitem melhor controle financeiro e planejamento.



Outro resultado relevante é a melhoria na qualidade dos serviços prestados à população, fortalecendo as políticas públicas municipais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Antes da contratação, deverá ser elaborado o Termo de Referência detalhado, contendo especificações técnicas, critérios de aceitação e condições de execução. Também deverá ser designada equipe responsável pela fiscalização e gestão do contrato.

Os servidores envolvidos deverão ser orientados quanto aos critérios de qualidade dos alimentos, incluindo temperatura, frescor, acondicionamento e higiene. Poderá ser realizada capacitação específica para garantir adequada fiscalização.

Deverão ser definidos os fluxos internos de solicitação, recebimento e conferência dos produtos, envolvendo todas as Secretarias Municipais demandantes.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES

A contratação possui relação indireta com diversas ações promovidas pelas Secretarias Municipais, especialmente aquelas voltadas à realização de eventos, capacitações e atividades institucionais. Pode haver interdependência com contratos de organização de eventos, locação de espaços, serviços educacionais e ações de saúde pública, nos quais o fornecimento de lanches atua como suporte essencial.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Os impactos ambientais estão relacionados principalmente ao uso de embalagens descartáveis e geração de resíduos. Como medida mitigadora, recomenda-se a utilização de materiais recicláveis ou biodegradáveis.

Também deverá ser incentivada a redução de desperdícios de alimentos e o descarte adequado dos resíduos gerados, podendo as Secretarias Municipais adotar práticas de conscientização ambiental.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é necessária, adequada e plenamente justificável, atendendo ao interesse público e às necessidades das Secretarias Municipais. A solução proposta apresenta viabilidade técnica e econômica, sendo o Sistema de Registro de Preços a alternativa mais eficiente.



*Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul*



A contratação contribuirá significativamente para a melhoria das atividades institucionais, garantindo qualidade, eficiência e economicidade na aplicação dos recursos públicos.

São Vendelino, 05 de maio de 2026.

CAREN ISABEL SCHNEIDER DALCIN

Secretária Geral de Governo

Resp. pela Secretaria Municipal da Administração e Meio Ambiente

DÉBORA LUTZ JUCHEM

Resp. pela Secretária Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Turismo.

LAÍS KOLLER DEWES

Secretária Municipal da Saúde e Assistência Social

VANDUIR SPIASSI

Secretário Municipal de Obras e Trânsito,

Resp. pela Secretaria Municipal da Agricultura

Aprovo o estudo e autorizo a licitação.

RÉGIS PAULO FRITZEN

Prefeito Municipal

São Vendelino/RS