

Estudo Técnico Preliminar 334/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A contratação de empresa para fornecimento de lanches e salgados para eventos das secretarias municipais de Ubiratã é essencial para garantir o bom andamento das atividades institucionais e proporcionar uma alimentação adequada aos participantes dos diversos eventos promovidos pela administração pública municipal.

As secretarias municipais de Ubiratã frequentemente organizam eventos de diferentes naturezas, como reuniões, treinamentos, workshops, seminários, cursos e confraternizações, com o objetivo de promover ações de capacitação, integração e prestação de serviços à população. Em muitos desses eventos, a oferta de lanches e salgados é necessária para garantir o conforto e bem-estar dos participantes, proporcionando um ambiente mais agradável e produtivo. A contratação de serviços de alimentação é, portanto, imprescindível para o sucesso dessas atividades.

A aquisição de lanches e salgados de qualidade assegura que os participantes tenham acesso a alimentação. Além disso, a oferta de alimentos adequados contribui para o bom andamento do evento, evitando que a falta de alimentação prejudique a concentração ou o engajamento dos participantes, como em eventos relacionados ao esporte.

Cada evento organizado pelas secretarias municipais possui características próprias, como o número de participantes, a duração e o tipo de atividade desenvolvida. A contratação de lanches e salgados deve ser capaz de atender a essas especificidades, oferecendo porções adequadas e variedade suficiente para que todos os participantes possam ser atendidos de maneira satisfatória.

Portanto, ao contratar empresas especializadas na entrega de lanches e salgados para eventos, as secretarias municipais garantem uma solução prática e eficiente, sem a necessidade de organizar internamente a produção e distribuição dos alimentos. Essa contratação permite que a administração pública concentre seus esforços na realização do evento em si, sem se preocupar com os detalhes logísticos relacionados ao fornecimento de alimentos, garantindo, assim, que o evento ocorra de forma tranquila e sem imprevistos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria de Administração	Claudinei Edson Dalla Corte
Gabinete do Prefeito	Geraldo José dos Santos
Secretaria de Assistência Social	Claudineia de Souza Lazaretti
Secretaria da Educação e Cultura	Sebastião Osmar Beraldo
Secretaria de Saúde	Rozelena Fátima Vieira
Secretaria do Desenvolvimento Econômico	Neusa Aparecida de Angeli Dalvi
Secretaria de Esporte e Lazer	Rafael de Mello Bartz
Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	Thiago Munhoz D'Alécio

Secretaria de Serviços Urbanos e Pavimentação
Secretaria de Viação e Serviços Rurais
Secretaria de Obras

Ronaldo Felipe Maciel
Luiz Antônio Marafon
Guilherme Santa Rosa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- O objeto desta licitação será entregue parceladamente de acordo com a necessidade do Município, de maneira fracionada
- A execução dos serviços compreende o fornecimento de alimentos e bebidas no local do evento, e demais atividades necessárias à sua boa execução;
- Os materiais deverão ser entregues no local indicado na ordem de fornecimento;
- Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade;
- As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário de lanche, sendo que a contratada deverá acondicioná-las corretamente;
- Eventualmente, o serviço deverá ser prestado fora do horário comercial;
- A Contratada deve estar preparada para, eventualmente, atender a mais de 01 evento simultaneamente e em locais diferentes;
- Os alimentos prontos, como bolos, salgados e doces, deverão ser entregues em embalagens próprias, adequadas ao tamanho de cada encomenda, embalado corretamente, não podendo haver nenhum tipo de fissuras nas embalagens, sendo ainda, dispostos em embalagens descartáveis, que não poderão ser reutilizadas pela contratada;
- A entrega dos bens será realizada conforme a demanda de cada secretaria solicitante, mediante envio de Ordem de Serviço. A solicitação deverá ser encaminhada à empresa contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data prevista para entrega.
- A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela Contratada com antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto na Ordem de Serviço;
- A contratada deverá apresentar no ato da assinatura do contrato Alvará da Vigilância Sanitária.

5. Levantamento de Mercado

Este levantamento tem por objetivo analisar as alternativas disponíveis no mercado para a contratação de serviços de fornecimento de lanches e salgados, garantindo a economicidade, a eficiência e a qualidade na execução do serviço. A análise considera a conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normativas aplicáveis, buscando assegurar que a escolha do modelo de contratação atenda aos princípios da administração pública, como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

Dessa forma, foram avaliadas possibilidades para o fornecimento desses serviços, levando em conta aspectos como viabilidade operacional, capacidade técnica, custos envolvidos e impactos na gestão pública. Com base na pesquisa de mercado, identificaram-se as seguintes opções para o atendimento da demanda:

Contratação de empresa especializada

A contratação de uma empresa especializada apresenta-se como a solução mais adequada, pois permite que o serviço seja prestado por profissionais capacitados, assegurando qualidade, segurança alimentar e cumprimento das normas sanitárias

vigentes. Além disso, evita a necessidade de investimento da Administração Pública na capacitação de pessoal e na aquisição de insumos e equipamentos, garantindo maior eficiência e otimização dos recursos públicos.

Aquisição direta de insumos para produção própria

Uma alternativa seria a aquisição dos ingredientes e a produção interna dos lanches, porém, essa opção exigiria a estruturação de um local adequado, equipamentos específicos e a capacitação de servidores, gerando custos adicionais para a Administração.

Parcerias com entidades do terceiro setor

Outra possibilidade seria a contratação de associações, cooperativas ou organizações sem fins lucrativos para o fornecimento dos lanches. No entanto, essa modalidade requer análise quanto à capacidade técnica dessas entidades em atender às exigências de qualidade, higiene e logística, podendo ser uma opção limitada dependendo da disponibilidade de fornecedores qualificados na região.

Após a análise das alternativas, verifica-se que a **contratação de empresa especializada** é a solução mais eficiente para atender à demanda do município. A terceirização do serviço assegura o fornecimento de alimentos com qualidade, padronização e segurança sanitária, sem que a Administração necessite arcar com custos adicionais de estruturação e capacitação de pessoal. Além disso, essa modalidade permite melhor planejamento financeiro e logístico, garantindo a otimização dos recursos públicos e a conformidade com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Identificação da solução:

6.1.1. A solução mais vantajosa para a Administração consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches e salgados prontos, destinados ao atendimento das demandas de eventos institucionais das secretarias municipais de Ubiratã. A contratação visa assegurar a entrega de produtos de qualidade, em conformidade com as especificações técnicas e os padrões sanitários exigidos pela legislação vigente, garantindo praticidade, segurança alimentar e agilidade no atendimento das demandas.

6.2. Especificação da solução:

6.2.1. A empresa contratada deverá fornecer lanches e salgados prontos para consumo, embalados individualmente ou em porções conforme a solicitação, garantindo que os alimentos estejam frescos, em perfeitas condições de higiene e dentro do prazo de validade.

6.2.2. Os itens fornecidos deverão atender às seguintes especificações mínimas:

6.2.2.1. Produtos assados ou fritos, conforme solicitado, devendo ser entregues quentes e em embalagens que preservem a temperatura e a qualidade.

6.2.2.2. Embalagens apropriadas, resistentes e que garantam a integridade dos alimentos durante o transporte e entrega.

6.3. Normas técnicas e requisitos de qualidade:

6.3.1. Todos os produtos fornecidos devem atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e às diretrizes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) no que se refere à manipulação, conservação e transporte de alimentos, garantindo segurança e qualidade alimentar.

6.3.2. A empresa deverá apresentar certificações ou autorizações sanitárias vigentes emitidas por órgão competente.

6.4. Condições de entrega

6.4.1. A empresa contratada será responsável pela entrega pontual dos lanches diretamente nos locais designados pelas secretarias municipais, em datas e horários previamente agendados.

6.4.2. Todas as entregas deverão ser acompanhadas por documento que permita a conferência dos itens solicitados e entregues, assinado pelo responsável do órgão receptor.

6.5. Forma de contratação:

6.5.1. Esta contratação será realizada por meio de licitação única, tendo em vista que a solução se refere ao fornecimento de produtos alimentícios de consumo imediato, sem necessidade de serviços adicionais. Não há necessidade de contratações separadas ou de forma direta, considerando que o objeto possui natureza unitária e demanda controle centralizado quanto à qualidade e à conformidade dos itens fornecidos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD/UN
1	Beijinho: Preparado com leite condensado, gordura vegetal hidrogenada e coco ralado desidratado sem açúcar. Finalizado empanado com coco ralado ou leite em pó integral. Peso de 10 a 15g por unidade. Embalagem primária: forma de papel colorida nas cores vermelho, rosa, azul ou amarelo. Embalagem secundária: caixa de papelão com tampa, contendo 100 unidades por caixa. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeidade. CATMAT: 462667.	24
2	Brigadeiro de chocolate preto: Preparado com leite condensado, gordura vegetal hidrogenada e chocolate em pó 50% cacau. Finalizado empanado com chocolate granulado ou chocolate quadriculado. Peso de 10 a 15g por unidade. Embalagem primária: forma de papel colorida nas cores vermelho, rosa, azul ou amarelo. Embalagem secundária: caixa de papelão com tampa, contendo 100 unidades por caixa. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeidade. CATMAT: 445039.	33
3	Mini pão de queijo assado: Massa preparada com polvilho azedo, leite, sal, água, óleo, ovos e queijo mussarela ralado. Peso de 15g por unidade. Acondicionados em embalagem descartável com tampa, contendo 1 kg por embalagem. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeidade. CATMAT: 460493.	250
4	Bolos diversos: Bolo de massa caseira no sabor cenoura, bolo de massa caseira no sabor chocolate, bolo de massa caseira no sabor fubá, bolo de massa caseira no sabor laranja, com cobertura a definir. Produzido em forma retangular de 40x26x4,5cm. Acondicionado em embalagem descartável, preparado seguindo as normas de boas práticas de higiene, isento de qualquer contaminação ou sujeidade. CATMAT: 465635.	400

5	<p>Mini empada assada e recheada: Massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, tomate, azeitona verde, gema de ovo, cebola, óleo de soja, sal, caldo de galinha e leite integral. Opções de recheio: frango com catupiry ou palmito com creme. Peso de 30g por unidade. Acondicionados em caixa de papelão com tampa, contendo 100 unidades por caixa. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujidade. CATMAT: 270025.</p>	30
6	<p>Mini esfirra fechada: Massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento, ovos, leite e gordura vegetal. Opções de recheio: carne (carne moída patinho ou coxão mole sem gordura, temperada com limão, sal, pimenta-do-reino, alho, cebola e tomate), pizza (queijo mussarela ralado, apresuntado ralado, orégano e tomate) ou frango (frango cozido, desfiado, refogado com alho, cebola, tomate, sal e catupiry ou requeijão cremoso). Peso de 20g por unidade. Acondicionados em caixa descartável com tampa, contendo 100 unidades por caixa. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujidade. CATMAT: 460593.</p>	35
7	<p>Sanduiche no pão francês: Preparado com pão francês, contendo duas fatias de presunto, duas fatias de queijo tipo mussarela e folhas de alface. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujidade. CATMAT: 363092.</p>	2000
8	<p>Salgados diversos fritos: Contendo opções como risoles de carne, risoles de frango, travesseiro de pizza, croquete de calabresa apimentado, coxinha de frango, coxinha de carne, pastel de vento com carne, bolinha de queijo e quibe. Peso médio de 14 a 16g por unidade. Fritos em óleo limpo, sem cheiro ou sabor rançoso, com coloração clara, sem sinais de óleo saturado. Acondicionados em embalagem descartável com tampa, contendo 100 unidades por embalagem. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujidade. CATMAT: 461970.</p>	500
9	<p>Suco Natural: Suco Natural 100% Integral de Laranja sem conservantes, composto exclusivamente por frutas naturais, sem adição de açúcares, adoçantes artificiais, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Suco feito apenas com o sabor de laranja, sendo composto 100% por frutas, sem adição de água. Deverá ser envasado em garrafas plásticas ou de vidro, lacradas, com embalagem transparente que permita a visualização do produto, data de fabricação e</p>	400

	validade. Deverá ser mantido sob refrigeração entre 0°C e 5°C até a entrega. Peso mínimo de 1,7 litros.	
10	Refrigerante: Bebida gaseificada, tipo coca ou guaraná. Embalagem com capacidade de 2 litros, contendo rótulo com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. CATMAT: 344694.	450
11	<p>Bolo de frutas com banana e aveia: Bolo composto por farinha integral, açúcar mascavo ou mel, ovos, óleo de coco, leite, banana amassada, uva-passa, flocos e fermento químico. A banana deve ser madura e fresca, o bolo deve ser textura úmida e um sabor doce, com consistência leve, macia e saudável. Os ingredientes podem ser substituídos, desde que não alterem a característica principal do bolo, que é a combinação de banana e aveia. Produtos similares e saudáveis podem ser acrescentados, sempre mantendo a proposta nutricional do bolo.</p> <p><u>Dimensões e peso:</u> O bolo deve ser assado em uma forma redonda com 20cm de diâmetro e ter um peso aproximado de 700g. O bolo será fornecido sem cobertura, podendo ser fatiado ou não, conforme a solicitação da Secretaria. Cada bolo deverá ser embalado individualmente em embalagem plástica própria para bolos, composta por base e tampa que se encaixem de forma segura, evitando aberturas. A tampa será transparente e a embalagem terá formato redondo, sendo livre de BPA, garantindo a segurança alimentar e a preservação do frescor do produto. A validade mínima do bolo é de 3 dias após a entrega.</p>	75
12	Mini folhado sabores diversos: Massa folhada preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina específica para croissant, açúcar, fermento fresco, leite em pó e sal. Recheio cremoso de frango, feito com frango cozido e desfiado, misturado com requeijão cremoso e temperado com alho, cebola, sal e ervas finas. Ou recheio de palmito com molho branco, preparado com palmito picado e molho branco feito à base de leite, farinha de trigo, manteiga e noz-moscada, temperado com sal e ervas finas Assados até dourar, com massa leve e crocante, finalizados com uma camada brilhante de gema. Acondicionados em embalagem descartável com tampa, contendo 50 unidades por embalagem. Preparados conforme as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeira.	4000
13	Mini sanduíche no pão baguete: Pão baguete, com gergelim, enriquecido com ferro e ácido fólico. Recheado com uma fatia de presunto magro, uma fatia de queijo mussarela, tomate em rodela finas, folhas de alface americana fresca e molho cremoso à base de maionese e mostarda, sem adição de condimentos picantes. Peso	500

	aproximado de 40g por unidade. Acondicionados em caixa descartável com tampa, contendo 30 unidades por embalagem. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeira. CATMAT: 464002.	
14	Sanduíche natural no pão de forma: Pão de forma branco, macio, sem casca e enriquecido com ferro e ácido fólico. Recheado com frango cozido e desfiado, temperado com alho, cebola, sal e ervas finas, finalizado com molho a base de maionese light, cenoura ralada, alface e tomate em rodela finas. Peso aproximado de 40g por unidade. Acondicionados em embalagem descartável com tampa contendo 50 unidades por embalagem, ou plástico filme individual quando solicitado. Preparados conforme as normas de boas práticas de higiene, utilizando preferencialmente ingredientes integrais e naturais, isentos de qualquer contaminação ou sujeira. CATMAT: 463301.	500

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 110.973,43

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD/UN	VALOR
1	Beijinho: Preparado com leite condensado, gordura vegetal hidrogenada e coco ralado desidratado sem açúcar. Finalizado empanado com coco ralado ou leite em pó integral. Peso de 10 a 15g por unidade. Embalagem primária: forma de papel colorida nas cores vermelho, rosa, azul ou amarelo. Embalagem secundária: caixa de papelão com tampa, contendo 100 unidades por caixa. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeira. CATMAT: 462667.	24	2.390,40
2	Brigadeiro de chocolate preto: Preparado com leite condensado, gordura vegetal hidrogenada e chocolate em pó 50% cacau. Finalizado empanado com chocolate granulado ou chocolate quadriculado. Peso de 10 a 15g por unidade. Embalagem primária: forma de papel colorida nas cores vermelho, rosa, azul ou amarelo. Embalagem secundária: caixa de papelão com	33	3.498,33

	tampa, contendo 100 unidades por caixa. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeidade. CATMAT: 445039.		
3	Mini pão de queijo assado: Massa preparada com polvilho azedo, leite, sal, água, óleo, ovos e queijo mussarela ralado. Peso de 15g por unidade. Acondicionados em embalagem descartável com tampa, contendo 1 kg por embalagem. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeidade. CATMAT: 460493.	250	11.752,50
4	Bolos diversos: Bolo de massa caseira no sabor cenoura, bolo de massa caseira no sabor chocolate, bolo de massa caseira no sabor fubá, bolo de massa caseira no sabor laranja, com cobertura a definir. Produzido em forma retangular de 40x26x4,5cm. Acondicionado em embalagem descartável, preparado seguindo as normas de boas práticas de higiene, isento de qualquer contaminação ou sujeidade. CATMAT: 465635.	400	7.252,00
5	Mini empada assada e recheada: Massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, tomate, azeitona verde, gema de ovo, cebola, óleo de soja, sal, caldo de galinha e leite integral. Opções de recheio: frango com catupiry ou palmito com creme. Peso de 30g por unidade. Acondicionados em caixa de papelão com tampa, contendo 100 unidades por caixa. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeidade. CATMAT: 270025.	30	4.618,80
6	Mini esfirra fechada: Massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento, ovos, leite e gordura vegetal. Opções de recheio: carne (carne moída patinho ou coxão mole sem gordura, temperada com limão, sal, pimenta-do-reino, alho, cebola e tomate), pizza (queijo mussarela ralado, apresuntado ralado, orégano e tomate) ou frango (frango cozido, desfiado, refogado com alho, cebola, tomate, sal e catupiry ou requeijão cremoso). Peso de 20g por unidade. Acondicionados em caixa descartável com tampa, contendo 100 unidades por caixa. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene,	35	5.142,90

	isentos de qualquer contaminação ou sujidade. CATMAT: 460593.		
7	Sanduiche no pão francês: Preparado com pão francês, contendo duas fatias de presunto, duas fatias de queijo tipo mussarela e folhas de alface. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujidade. CATMAT: 363092.	2000	4.440,00
8	Salgados diversos fritos: Contendo opções como risoles de carne, risoles de frango, travesseiro de pizza, croquete de calabresa apimentado, coxinha de frango, coxinha de carne, pastel de vento com carne, bolinha de queijo e quibe. Peso médio de 14 a 16g por unidade. Fritos em óleo limpo, sem cheiro ou sabor rançoso, com coloração clara, sem sinais de óleo saturado. Acondicionados em embalagem descartável com tampa, contendo 100 unidades por embalagem. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujidade. CATMAT: 461970.	500	44.325,00
9	Suco Natural: Suco Natural 100% Integral de Laranja sem conservantes, composto exclusivamente por frutas naturais, sem adição de açúcares, adoçantes artificiais, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Suco feito apenas com o sabor de laranja, sendo composto 100% por frutas, sem adição de água. Deverá ser envasado em garrafas plásticas ou de vidro, lacradas, com embalagem transparente que permita a visualização do produto, data de fabricação e validade. Deverá ser mantido sob refrigeração entre 0°C e 5°C até a entrega. Peso mínimo de 1,7 litros.	400	10.844,00
10	Refrigerante: Bebida gaseificada, tipo cola ou guaraná. Embalagem com capacidade de 2 litros, contendo rótulo com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. CATMAT: 344694.	450	4.860,00
	Bolo de frutas com banana e aveia: Bolo composto por farinha integral, açúcar mascavo ou mel, ovos, óleo de coco, leite, banana amassada, uva-passa, flocos e fermento químico. A banana deve ser madura e fresca, o bolo deve ser textura úmida e um sabor doce, com consistência leve, macia e saudável. Os ingredientes		

11	<p>podem ser substituídos, desde que não alterem a característica principal do bolo, que é a combinação de banana e aveia. Produtos similares e saudáveis podem ser acrescentados, sempre mantendo a proposta nutricional do bolo.</p> <p><u>Dimensões e peso:</u> O bolo deve ser assado em uma forma redonda com 20cm de diâmetro e ter um peso aproximado de 700g. O bolo será fornecido sem cobertura, podendo ser fatiado ou não, conforme a solicitação da Secretaria. Cada bolo deverá ser embalado individualmente em embalagem plástica própria para bolos, composta por base e tampa que se encaixem de forma segura, evitando aberturas. A tampa será transparente e a embalagem terá formato redondo, sendo livre de BPA, garantindo a segurança alimentar e a preservação do frescor do produto. A validade mínima do bolo é de 3 dias após a entrega.</p>	75	2.539,50
12	<p>Mini folhado sabores diversos: Massa folhada preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina específica para croissant, açúcar, fermento fresco, leite em pó e sal. Recheio cremoso de frango, feito com frango cozido e desfiado, misturado com requeijão cremoso e temperado com alho, cebola, sal e ervas finas. Ou recheio de palmito com molho branco, preparado com palmito picado e molho branco feito à base de leite, farinha de trigo, manteiga e noz-moscada, temperado com sal e ervas finas Assados até dourar, com massa leve e crocante, finalizados com uma camada brilhante de gema. Acondicionados em embalagem descartável com tampa, contendo 50 unidades por embalagem. Preparados conforme as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeira.</p>	4000	6.920,00
13	<p>Mini sanduíche no pão baguete: Pão baguete, com gergelim, enriquecido com ferro e ácido fólico. Recheado com uma fatia de presunto magro, uma fatia de queijo mussarela, tomate em rodela finas, folhas de alface americana fresca e molho cremoso à base de maionese e mostarda, sem adição de condimentos picantes. Peso aproximado de 40g por unidade. Acondicionados em caixa descartável com tampa, contendo 30 unidades por embalagem. Preparados seguindo as normas de boas práticas de higiene, isentos de qualquer contaminação ou sujeira. CATMAT: 464002.</p>	500	845,00

14	Sanduiche natural no pão de forma: Pão de forma branco, macio, sem casca e enriquecido com ferro e ácido fólico. Recheado com frango cozido e desfiado, temperado com alho, cebola, sal e ervas finas, finalizado com molho a base de maionese light, cenoura ralada, alface e tomate em rodela finas. Peso aproximado de 40g por unidade. Acondicionados em embalagem descartável com tampa contendo 50 unidades por embalagem, ou plástico filme individual quando solicitado. Preparados conforme as normas de boas práticas de higiene, utilizando preferencialmente ingredientes integrais e naturais, isentos de qualquer contaminação ou sujidade. CATMAT: 463301.	500	1.545,00
----	--	-----	----------

8.1. METODOLOGIA PARA OBTENÇÃO DO PREÇO ESTIMADO:

8.1.1. A obtenção do valor estimado deu-se com base na média dos valores obtidos através de uma análise detalhada dos custos praticados pelo mercado, levando em consideração as características e exigências dos produtos a serem contratados.

8.2. MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONCLUSÃO:

8.2.1. O valor estimado da contratação é: R\$ 110.973,43 (Cento e dez mil, novecentos e setenta e três reais e quarenta e três centavos). Estará anexada ao processo, a Análise Crítica da Pesquisa de Preços da presente contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução pode ser adquirida de forma parcelada, garantindo o cumprimento completo dos objetivos estabelecidos neste documento, sem prejudicar a integralidade da solução. Além disso, é viável tanto do ponto de vista técnico quanto econômico. O parcelamento visa incentivar a participação de mais licitantes, possibilitando que, mesmo os que não possuem capacidade para atender a todos os itens, possam fornecer componentes isolados e independentes da solução. Isso torna viável a contratação de diversas empresas para a execução do objeto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não é necessária a realização de outras contratações correlatas ou interdependentes para viabilizar a execução e a efetivação desta demanda, uma vez que a contratação do objeto licitado atende integralmente às necessidades identificadas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A Prefeitura de Ubatã ainda não implantou o Plano de Contratações Anual - PCA, artefato este de planejamento e racionalização dos processos de aquisição de bens e serviços, bem como obras. Todavia a presente contratação está prevista no planejamento financeiro, inserida na relação de despesas do corrente exercício.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- **Logística simplificada:** A contratação de fornecedores locais para fornecer lanches e salgados facilita a logística do evento, reduzindo custos com transporte e facilitando o processo de organização.
- **Ganho de tempo:** Ter os lanches prontos e entregues no local permite que o evento aconteça sem interrupções, evitando que os participantes precisem sair para confeccionar os lanches ou se alimentar, o que pode gerar atrasos.
- **Preços acessíveis:** Muitos fornecedores locais oferecem preços mais acessíveis para a compra em grandes quantidades, como no caso de eventos municipais, garantindo um bom custo-benefício para o município, sem comprometer a qualidade.
- **Evita gastos desnecessários:** Ao planejar com antecedência, é possível definir o número de lanches e salgados necessários, evitando desperdícios e gastos desnecessários.

Em resumo, a aquisição de lanches e salgados para eventos das secretarias municipais de Ubiratã pode trazer benefícios tanto para os servidores quanto para o município como um todo, melhorando o ambiente de trabalho, apoiando a economia local e proporcionando uma experiência mais positiva e produtiva para todos os envolvidos.

13. Providências a serem Adotadas

- Garantir espaço físico adequado para a recepção e distribuição imediata dos lanches entregues.
- Designar servidores que atuarão na fiscalização da execução contratual e no recebimento dos lanches.
- Realizar instrução básica dos servidores responsáveis pela fiscalização, com orientações sobre conferência de quantidade e qualidade, registro de ocorrências e comunicação com a empresa contratada.
- Definir um canal de contato direto com a empresa contratada para garantir a pontualidade e conformidade das entregas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os principais impactos ambientais dessa contratação são:

Desperdício de alimentos: Se a quantidade de lanches e salgados não for bem calculada, pode haver desperdício de alimentos. O descarte inadequado de alimentos pode gerar lixo orgânico e contribuir para a degradação ambiental. Deste modo, deve se planejar com precisão a quantidade de alimentos necessária, evitando excedentes e desperdícios.

Embalagens descartáveis: Muitos fornecedores utilizam embalagens descartáveis, como plásticos, isopor ou alumínio, para transportar e servir os lanches e salgados. Esses materiais têm um grande impacto ambiental, pois são de difícil decomposição e contribuem para o aumento do lixo nos aterros sanitários. Portanto, a empresa deve incentivar e utilizar embalagens reutilizáveis, além de realizar o correto descarte, colaborando para a correta reciclagem dessas embalagens.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após a realização de uma análise técnica, legal e econômica, conclui-se que a contratação de empresa para o fornecimento de lanches e salgados para os eventos das secretarias municipais de Ubiratã está plenamente alinhada aos requisitos do município, assegurando uma gestão eficiente, sustentável e em conformidade com as normas legais na aquisição dos itens.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LUANA CRISTINA SANTOS PADUA

Assessora de planejamento



Assinou eletronicamente em 20/02/2025 às 11:04:56.

THALITA LARIANY MOREIRA FONSECA

Assessora de planejamento



Assinou eletronicamente em 20/02/2025 às 11:05:41.