**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

1. **INDICAÇÃO DO OBJETO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**(Art. 18, §1º, inciso I)**

1.1. Este documento apresenta o Estudo Técnico Preliminar que visa avaliar a viabilidade de contratação de empresa para fornecimento de pães, salgados, lanches e outros diversos itens de padaria, pelo sistema de Registro de Preços, bem como apresentar os elementos essenciais que servirão de base para compor o Termo de Referência.

1.2. As Secretarias Municipais necessitam do fornecimento contínuo de pães, salgados, lanches e outros itens de padaria para atender às demandas de alimentação dos funcionários públicos e de suporte a eventos institucionais promovidos pela Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Grama/MG.

1.3. A presente contratação tem como objetivo o registro de preços para aquisição de itens de padaria de forma planejada e organizada, assegurando a disponibilidade desses produtos em quantidade e qualidade adequadas, dentro dos prazos estabelecidos e com custos previsíveis.

1.4. A contratação de empresa especializada, com experiência comprovada no fornecimento de itens de padaria, é indispensável para garantir a qualidade dos produtos, agilidade no atendimento das demandas das secretarias municipais e eficiência no cumprimento das exigências administrativas e legais.

1.5. Em síntese, a contratação tem como objetivo primordial assegurar o princípio da eficiência, garantindo a aquisição contínua de produtos de bons produtos de padaria necessários para o funcionamento das secretarias municipais e a realização de eventos promovidos pela Prefeitura. Dessa forma, busca-se atender às expectativas dos usuários, otimizar os recursos públicos e promover uma gestão administrativa eficaz e transparente.

1. **DEMONSTRAÇÃO DA COMPATIBILIDADE DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso II)**
   1. A contratação almejada alinha-se com o planejamento do Município para o atual exercício, estando em consonância com os objetivos e metas estabelecidos pela Administração Pública local.
   2. O Plano de Contratações Anual ainda não foi adotado pelo Município de Santo Antônio do Grama.
2. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso III)**

Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

2.1. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de Referência, nos itens que lhe competem, tendo como obrigações principais que os itens ofertados atendam todas as especificações, critérios de qualidade e sustentabilidade, conforme normativas aplicáveis.

2.2. Os produtos fornecidos deverão ser entregues frescos, dentro do prazo solicitado pelas Secretarias Municipais, conforme cronograma previamente estabelecido ou sob demanda.

2.3. A contratada deverá garantir que os itens fornecidos estejam em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, apresentando os certificados e documentações exigidos para o ramo de alimentação.

2.4. Todos os itens entregues deverão conter identificação clara de fabricação, validade e lote, garantindo a rastreabilidade dos produtos.

2.5. A empresa contratada deverá manter um canal de comunicação direto e eficiente para atendimento das solicitações e resolução de eventuais problemas no fornecimento, com prazo máximo de resposta de 24 horas.

2.6. A contratada será responsável pela substituição de itens que apresentarem qualquer tipo de defeito ou inadequação, sem custos adicionais para a Prefeitura, no prazo máximo de 24 horas após a notificação.

2.7. A empresa deverá possuir capacidade técnica comprovada para atender à demanda da Prefeitura Municipal, apresentando atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) a experiência no fornecimento de produtos similares.

2.8. Todos os custos relativos ao transporte, armazenamento e entrega dos itens contratados serão de responsabilidade da contratada, sem ônus adicional para o Município.

2.9. Os itens fornecidos deverão estar de acordo com as especificações estabelecidas no Anexo I do Edital, não sendo permitidas alterações sem prévia autorização formal da Prefeitura.

2.10. O descumprimento dos requisitos estabelecidos poderá acarretar a aplicação de penalidades previstas na Lei 14.133/2021, no Edital e no contrato firmado entre as partes.

2.11. A avaliação do cumprimento dos requisitos será realizada por comissão designada, que poderá solicitar visitas técnicas, amostras dos produtos ou outras medidas que julgar necessárias para assegurar a conformidade com o Termo de Referência.

2.12. A empresa deverá possuir alvará sanitário atualizado comprovando sua aptidão para operar no setor de alimentos.

2.13. Em caso de fornecimento de itens personalizados, como lanches ou bolos decorados para eventos, a contratada deverá garantir que as especificações acordadas sejam atendidas, incluindo sabores, tamanhos e detalhes de acabamento.

2.14. A contratada será responsável por fornecer amostras dos produtos sempre que solicitado pela comissão de avaliação, para assegurar a qualidade e a adequação aos requisitos estabelecidos no edital.

2.15. Todos os alimentos deverão ser entregues em horários e locais determinados pelas Secretarias Municipais, respeitando os prazos acordados e garantindo a pontualidade.

2.16. A contratada deverá atender às demandas de caráter emergencial ou eventual, sem prejuízo às entregas regulares previstas no contrato.

2.17. A empresa deverá dispor de estrutura logística suficiente para atender simultaneamente a múltiplas demandas das Secretarias Municipais, sem comprometer a qualidade do serviço prestado.

1. **ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (Art. 18, §1º, inciso IV)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Quantidade** | **Valor Unit.** | **Valor total** |
| 1 | Frios - frios, variedade apresuntado, tipo preparação cozido, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | KG | 100 | R$ - | R$ - |
| 2 | Mortadela, tipo preparação cozido, composição sem toucinho em cubos, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | KG | 150 | R$ - | R$ - |
| 3 | Mortadela, tipo bolonha, preparação defumado, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado, | KG | 150 | R$ - | R$ - |
| 4 | Pão tipo de forma, apresentação fatiado, tipo embalagem individual, pct 500 grs. | PACOTE | 3000 | R$ - | R$ - |
| 5 | Pão de queijo - pão de queijo, base da massa polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais com outros sabores, formato tradicional/médio. Apresentação: assado. | KG | 3000 | R$ - | R$ - |
| 6 | Pão hot dog – base de farinha de trigo refinada, tipo semi-doce, tipo adicional bisnaga, cachorro quente. Pacote com 10 unidades | PACOTE | 500 | R$ - | R$ - |
| 7 | Pão', tipo francês, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água a, peso 50 g | KG | 6000 | R$ - | R$ - |
| 8 | Presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado. | KG | 150 | R$ - | R$ - |
| 9 | Queijo minas, padrão meia cura em forma de meia lua. | KG | 170 | R$ - | R$ - |
| 10 | Queijo mussarela fatiado. Apresentação: valor em quilo, entregue fatiado e entrefolhado em folhas de polietileno, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 01 a 05kg. Características: conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos; o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no sif, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da abnt no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. | KG | 365 | R$ - | R$ - |
| 11 | Rosca doce, quadrada, com cobertura de coco e creme, peso de 400 g. | UNIDADE | 200 | R$ - | R$ - |
| 12 | Mini salgados - salgados diversos, tipo coxinha, aplicação alimentação, sabor frango e catupiry | CENTO | 400 | R$ - | R$ - |
| 13 | Tabuleiro de bolo fatiado em quadrado, sabores variados (cenoura com cobertura de chocolate, coco, cobertura de leite condensado com coco e broa) cada tabuleiro contem 96 pedaços pequeno. Entrega ser parcial de acordo com solicitação da secretaria contendo 30 pedaços | UNIDADE | 100 | R$ - | R$ - |
| 14 | Bolo alimentício - bolo alimentício, sabor natural, tipo torta confeitada, prazo validade 48h, ingredientes farinha de trigo, leite, ovos, fermento, sal, açúcar. Tamanho 400g | UNIDADE | 100 | R$ - | R$ - |
| 15 | Bicarbonato de sódio – aspecto físico pó branco, fino, composição nahco3, pureza mínima teor de pureza mínima 99,5% peso molecular 84,01 g/mol, numero de referencia química cas 144-55-8 | KG | 05 | R$ - | R$ - |
| 16 | Sal amoníaco, com aspecto, cor e cheiro próprios, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, pesando 100g, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | KG | 02 | R$ - | R$ - |
| 17 | Fermento tipo biológico seco, apresentação pó granulado | KG | 10 | R$ - | R$ - |
| 18 | Bolo de aniversário. Recheio de brigadeiro, coco ou ninho e cobertura de glacê. Bolo medindo 20cm, que sirva uma média de 28 pessoas. | KG | 60 | R$ - | R$ - |
| 19 | Biscoito polvilho com Queijo - Biscoito alimentício – ingrediente, polvilho, queijo e sal – apresentação assado (42 gr, Und). Validade diária. | KG | 250 | R$ | R$ |
| 20 | Rosca tipo trança - Ingredientes: farinha de trigo, fermento, açúcar e leite, apresentação assado. Formato tipo trança – recheio leite condensado e coco, tamanho médio. (26 gr. Und)\_ | UNI | 400 | R$ | R$ |
| 21 | PÃO DOCE, fabricado com matérias primas de primeira qualidade.  É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Unidades com certo padrão de peso, tamanho e forma, com cerca de 50g cada. Embalagem plástica, atóxica, transparente, com data de fabricação e validade. | KG | 400 | R$ | R$ |
| 22 | Pão de cebola. Bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso. | KG | 300 | R$ | R$ |
| 23 | Pudim - pudim de leite Condensado FORMA GRANDE | UNI | 50 | R$ | R$ |
| 24 | Torta - salgada, ingredientes mínimos: pão de forma, frango desfiado, purê de batata, milho, azeitona, maionese e batata palha; Isenta de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. Produzida no máximo a 24h, no momento do pedido. | UNI | 100 | R$ | R$ |

1. **LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º, inciso V)**

4.1. A Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Grama, por meio de suas Secretarias, entende que a melhor alternativa para suprir a demanda de fornecimento de pães, salgados, lanches e outros itens de padaria é a contratação de empresa especializada para a prestação contínua e eventual desses serviços, por meio do Sistema de Registro de Preços.

4.2. Após levantamento de mercado, verificou-se que não há outra alternativa viável para atender de forma eficiente e econômica as demandas regulares e eventuais das Secretarias Municipais. Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, com o objetivo de identificar práticas e soluções adequadas às necessidades locais. Constatou-se que a modalidade proposta é compatível com os modelos adotados por outras administrações, sendo eficaz e segura para o atendimento das demandas do Município.

4.3. O levantamento de mercado demonstrou que existe uma oferta variada de fornecedores no segmento de produtos de padaria, mas que a qualidade, a pontualidade e a conformidade com as normas sanitárias são critérios essenciais na escolha da empresa contratada. O uso do Sistema de Registro de Preços permite maior flexibilidade na contratação, garantindo a continuidade no fornecimento e atendendo a diversas necessidades ao longo do exercício.

4.4. Foram realizadas consultas a bancos de dados de preços praticados por outros órgãos públicos, bem como pesquisas na cesta de preço, sendo os valores retirados no licitanet, portal de compras publicas, bll, PNCP, licitar digital, entre outras, para avaliar a viabilidade financeira e operacional do objeto licitado. Essas consultas confirmaram que a contratação centralizada por meio de Registro de Preços é o formato mais adequado para atender à demanda com qualidade e economicidade.

4.5. Em resumo, a solução proposta busca garantir celeridade, eficiência e qualidade na aquisição de produtos de padaria, alinhando-se às melhores práticas de gestão pública e aos preceitos legais vigentes, mitigando riscos e assegurando o atendimento das necessidades das Secretarias Municipais ao longo do ano.

1. **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso VI)**
   1. Considerando que o ETP é o documento que se destina a demonstrar a real necessidade das contratações, analisar sua viabilidade técnica e construir o arcabouço básico para elaboração do Termo de Referência, entende-se que o ETP visa evidenciar os esforços realizados frente ao problema a ser resolvido, com o levantamento das informações necessárias e avaliação das soluções disponíveis no mercado.
   2. A pesquisa de preços apresentada se trata de pesquisa preliminar, devendo ser atualizada no momento da confecção do Termo de Referência, para que se consubstancie em estimativa de mercado o mais real possível. O valor estimado para a solução prevista é de **R$400.000,00 (Quatrocentos mil reais).**
   3. Será anexada posteriormente ao processo a pesquisa de preços feita com base no art. 23 da Lei Federal n. 14.133/2021, sendo certo que o valor indicado anteriormente serve apenas como parâmetro inicial e preliminar para identificar o custo estimado da contratação.
2. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, §1º, inciso VII)**
   1. Considerando as características do objeto e seu enquadramento na classificação de aquisição comum, a solução mais adequada é a contratação por meio de licitação, na modalidade Pregão, por Registro de preços, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI c/c 17, § 2º c/c 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.
   2. Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.
3. **JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso VIII)**
   1. O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Dessa forma, o critério de adjudicação será por menor preço por item, seguindo-se a regra estabelecida pela Súmula n. 247 do Tribunal de Contas da União.
   2. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47, devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.
   3. *In casu*, a divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.
   4. A adjudicação do Pregão, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.
   5. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente mais viável para a Administração Municipal.
4. **RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inciso IX)**

8.1. A contratação do fornecimento de pães, salgados, lanches e outros itens de padaria tem como principal objetivo garantir a eficiência e qualidade no atendimento às demandas das Secretarias Municipais, assegurando o bom uso dos recursos públicos e o cumprimento das finalidades institucionais.

8.2. Dentre os resultados pretendidos com a contratação, destacam-se:

8.2.1. Garantia de qualidade dos produtos fornecidos, com atendimento aos padrões de frescor, validade e segurança alimentar exigidos pela legislação;

8.2.2. Pontualidade e confiabilidade nas entregas, respeitando os prazos e locais estabelecidos para o abastecimento regular e eventual;

8.2.3. Atendimento a demandas específicas, como fornecimento de alimentos para eventos institucionais e ocasiões especiais, com produtos preparados conforme as especificações acordadas;

8.2.4. Flexibilidade na contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, permitindo o atendimento contínuo e eficiente às necessidades das Secretarias durante a vigência do contrato;

8.2.5. Ampliação da competitividade e economicidade, com a adjudicação pelo menor preço por item, buscando a otimização dos recursos públicos;

8.2.6. Cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, com o uso de embalagens recicláveis e a adoção de processos que minimizem o impacto ambiental;

8.2.7. Satisfação dos servidores públicos e participantes dos eventos promovidos pelo Município, por meio do fornecimento de alimentos de qualidade e apresentação adequada.

8.3. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada a observância das normas de segurança alimentar, a adoção de práticas que promovam a sustentabilidade e o compromisso com a excelência no fornecimento dos produtos.

8.4. Em suma, a contratação busca atender ao princípio da eficiência, promovendo a transparência, a qualidade e a economicidade na gestão dos recursos públicos, contribuindo para a execução adequada das políticas municipais e para o fortalecimento das ações institucionais realizadas pelas Secretarias do Município.

1. **PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso X)**
   1. Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela autoridade competente da Prefeitura Municipal, será realizada a licitação através de Pregão.
   2. Após a homologação da licitação e posteriormente assinadas as Atas de Registro de Preços e os respectivos contratos, os itens licitados poderão ser adquiridos.
   3. O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.
2. **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, §1º, inciso XI)**

10.1 A contratação almejada não guarda relação ou interdependência com outras pretendidas pelas Secretarias requisitantes.

1. **POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS (art. 18, §1º, inciso XII)**

11.1 Não se identifica possíveis impactos ambientes decorrentes da presente contratação.

1. **VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso XIII)**
   1. O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária.

Diante do exposto, DECLARAMOS A VIABILIDADE da contratação pretendida.

Santo Antônio do Grama, 13 de Dezembro de 2024.

**MARIA DAS GRAÇAS ZINATO**

**Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo**

**CHRISTIANO ZINATO NETO  
Secretário Municipal de Agricultura**

**ALCIONE JANUARIA TEIXEIRA DA SILVEIRA**

**Secretária Municipal de Administração**

**LUCIANA APARECIDA TOLENTINO**

**Secretária Municipal de Saúde**

**DANIEL LEAL JANUÁRIO**

**Secretário Municipal de Assistência Social**

**BRUNO LUIS FREITAS**

**Secretário Municipal de Transporte**

**VALDECI JANUARIO ZINATO**

**Secretário Municipal de Obras**