



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

Estudo Técnico Preliminar - Registro de Preços para Aquisição de Produtos

Objeto da contratação: Registro de preços para possíveis aquisições de produtos de panificação, confeitaria e salgados, destinados a vários setores durante um período de 12 meses.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Após o desfecho sem propostas no recente certame de Pregão Eletrônico nº 07/2024 e Processo nº 17/2024 para aquisição de produtos de panificação, com o intuito de estabelecer um Registro de Preços para futuras aquisições de produtos de panificação, confeitaria e salgados, objetivando assegurar a disponibilidade contínua desses produtos, mantendo os padrões de qualidade e atendendo às necessidades variadas dos diversos setores envolvidos iniciamos um novo processo.

O Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo fornecer uma análise detalhada e fundamentada sobre a necessidade e as soluções da demanda apresentada. Este documento servirá como base para a instrução processual licitatória, conforme exigido pelo artigo 18, § 1º, inciso I, da Lei 14.133/21.

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

I - **Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;**

A demanda por produtos de panificação, confeitaria e salgados é constante em diversos setores da administração pública, como em eventos, reuniões e atividades diversas. Desse modo, garantir o abastecimento contínuo desses itens é crucial para manter a operação fluindo sem interrupções. A ausência dos produtos pode prejudicar as atividades já programadas.

Além disso, a qualidade desses produtos desempenha um papel fundamental na satisfação e na imagem da organização, sendo essencial estabelecer um sistema eficaz de aquisição que não apenas assegure a disponibilidade constante, mas também mantenha os padrões de qualidade esperados.

2 - ALINHAMENTO COM PAC

A Administração está em fase de adaptação aos novos procedimentos e diretrizes estabelecidos pela lei 14.133/21, legislação atualizada. O Plano Anual de Contratações, poderá ser elaborado pela administração pública, conforme artigo 12 inciso VII, da referida lei, porém, ainda não foi finalizado pois está sendo estruturado com cautela, de forma cuidadosa e criteriosa, pelo setor de planejamento.

VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.

O demonstrativo, sempre que elaborado, indicará o alinhamento contratual da Administração Pública. Conforme prevê o artigo 18 § 1º, inciso II, da nova lei 14.133/21:

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

Nesse sentido, o Planejamento de Contratações anuais trata-se de recomendação legislativa, sendo assim, o município está trabalhando diligentemente para garantir que o PAC seja elaborado com



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

precisão e transparência, refletindo as necessidades e prioridades da comunidade e do interesse público.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto a ser contratado possui a natureza de bem comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos **do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.**

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

Este componente do estudo detalhará os requisitos essenciais que devem ser atendidos pela contratação em questão. Isso pode abranger especificações técnicas, funcionalidades desejadas, padrões de qualidade, quantidades necessárias, entre outros aspectos relevantes para garantir que a solução proposta atenda adequadamente às necessidades identificadas, em conformidade com o artigo 18, § 1º, inciso III, da lei 14.133/21:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e **conterá os seguintes elementos:**

III - requisitos da contratação;

A presente contratação terá por objeto o Registro de preços, conforme artigo 6º, inciso XLV, da lei 14.133/21, para possíveis aquisições de produtos de panificação, confeitaria e salgados, destinados a vários setores durante um período de 12 meses. O objetivo é garantir a disponibilidade contínua desses alimentos, mantendo a qualidade e atendendo às demandas variadas dos diferentes setores envolvidos, sendo essa modalidade a solução adequada a demanda.

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou **licitação nas modalidades pregão** ou concorrência, de registro formal de preços relativos à prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

O registro de preços oferece uma solução estratégica ao atendimento às demandas específicas de cada setor envolvido. Essa abordagem visa otimizar a gestão de recursos, garantindo uma resposta ágil às necessidades de fornecimento dos produtos. O propósito central é assegurar a disponibilidade ininterrupta desses itens, mantendo um padrão de qualidade consistente, e satisfazer as demandas variadas dos diferentes setores envolvidos, visando organização administrativa e a satisfação das demandas existentes no poder público.

Considerações a serem ponderadas:

4.1 - Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2 - A empresa classificada e habilitada em primeiro lugar deverá apresentar proposta readequada, contendo o valor corrigido, de acordo com o lance vencedor.

4.3 - A especificação do produto deverá estar de acordo com o solicitado no Termo de Referência.

4.4 - Para esse procedimento licitatório está vedada a subcontratação de outras empresas.

4.5 - A empresa deverá fornecer produto de qualidade, de acordo com o pactuado, respeitando o prazo de entrega.

4.6 - Responsabilizar-se por todo o ônus referente à entrega dos produtos no local indicado, visto que os encargos estão inclusos no preço do produto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

- 4.7** - Responsabilizar-se pela boa qualidade dos produtos, estando sujeito a recusa do mesmo caso seja constatado algum defeito ou desacordo com a descrição.
- 4.8** - Zelar pela fiel execução da ata de registro de preços, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários.
- 4.9** - Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução da ata, nos termos da lei 14.133/21.
- 4.10** - Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observações realizadas pela contratante.
- 4.11** - A licitante deverá garantir a exequibilidade dos materiais propostos, conforme determinará o termo de referência e o edital de contratação.
- 4.12** - A contratada ficará obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas em relatório.
- 4.13** - Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal da ata, à custa da contratada, sem o prejuízo da aplicação de penalidades.
- 4.14** - Os produtos ofertados deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
- 4.15** - A empresa contratada no certame deverá manter as condições de saúde, higiene e segurança do trabalho no canteiro e áreas afins que englobam ou façam parte do objeto da contratação de acordo com as orientações do Ministério do Trabalho e Emprego, assim como suas respectivas normas regulamentadoras.
- 4.16** - A aquisição do produto deverá ser solicitada de acordo com a necessidade das Coordenadorias.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa do quantitativo da contratação desempenha um papel fundamental no processo de licitação, servindo como base para a definição de requisitos e a tomada de decisões estratégicas. A legislação destaca a importância de que estejam acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, conforme previsto no artigo 18, § 1º, inciso IV, da lei de licitação:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

IV - **Estimativas das quantidades** para a contratação, **acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte**, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

Desse modo, deve ser analisado não apenas as necessidades específicas do contrato em questão, mas também como essas necessidades se relacionam com outros contratos ou atividades dentro do mesmo contexto. Essa abordagem permite explorar economias de escala, otimizando recursos e reduzindo custos.

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as quantidades solicitadas no pedido inicial no ano de 2023 e para o presente processo, segue quadro comparativo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD 2023	QTD 2024
1	BELISCÃO DE GOIABADA KG	KG	530	229
2	BOLO COM RECHEIO KG	KG	1.147	475
3	BOLO SIMPLES SEM RECHEIO KG	KG	1.497	877
4	CAROLINA KG	KG	900	290



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

5	LANCHE NATURAL PRESUNTO E QUEIJO, SANDUÍCHE NO PÃO DE FORMA	UN	10.680	7.450
6	MASSA PRONTA P/ PIZZA	UN	1.350	600
7	MINI SALGADOS ASSADOS	CENTO	2.168	936
8	MINI SALGADOS FRITOS	CENTO	2.168	936
9	MINI SONHO RECHEADO COM CREME KG	KG	842	388
10	PÃO DE HAMBURGUER ARREDONDADO KG	KG	420	150
11	PÃO DE QUEIJO KG	KG	1.213	696
12	PÃO DOCE PEQUENO COM CREME	KG	926	365
13	PÃO FRANCES KG.	KG	1.570	850
14	SALGADO ASSADO ENROLADO PRESUNTO E QUEIJO.	UN	8.000	2.650
15	SALGADO ASSADO ESFIHA DE CARNE OU PRESUNTO/QUEIJO	UN	7.980	2.650
16	SALGADO ASSADO ESFIHA DE FRANGO	UN	8.330	3.850
17	SALGADO ASSADO HAMBURGUETE	UN	8.280	3.790
18	SALGADO ASSADO MINI PIZZA	UN	8.300	3.840
19	SALGADO VEGANO	UN	30	400

A memória de cálculo proporciona uma visão abrangente dos pedidos estabelecidos no processo anterior e serve como base para a elaboração da solicitação atual, garantindo que as decisões sejam fundamentadas em dados concretos e alinhadas aos objetivos de otimização de recursos e sustentabilidade financeira do órgão público.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O estudo deve propor a melhor solução para o problema em questão. Essa solução não deve ser apenas a mais conveniente ou intuitiva, mas sim aquela que se demonstrar mais viável tanto do ponto de vista técnico quanto econômico. Isso requer uma análise cuidadosa das alternativas disponíveis, levando em consideração critérios técnicos, como eficácia, segurança e praticidade, bem como critérios econômicos, como custo-benefício e sustentabilidade financeira.

O Levantamento de Mercado conforme previsto no artigo 18, § 1º, inciso V, da lei 14.133/21, desempenha um papel fundamental, pois trata-se de uma etapa crucial do estudo técnico preliminar, na qual são analisadas as diferentes alternativas disponíveis no mercado para solucionar o problema identificado. Essa análise não se limita a simplesmente listar as opções existentes, mas sim a avaliar suas características técnicas e econômicas, suas vantagens e desvantagens, suas compatibilidades com as necessidades específicas da contratação em questão.

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

Solicitações de cotações foram então enviadas para várias empresas do município, no entanto, apenas duas empresas responderam com propostas orçamentárias. São elas:

PESQUISA – MERCADO LOCAL

Nº	EMPRESAS	VALORES
----	----------	---------



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

1	PANIFICADORA KI-DITOS LTDA - ME	R\$ 573.235,00
2	VINICIUS DE ANDRADE ROCHA 32932734830	R\$ 441.470,00

Considerando a análise de levantamento de mercado, além dos orçamentos realizados no mercado local, foi realizada consulta de contratações públicas na plataforma Fonte de Preços, visando estipular possíveis alternativas de valores para o objeto de contratação solicitado.

PESQUISA DE MERCADO

Nº	Descrição	VALORES
1	Fonte de Preços	R\$ 578.542,75

A solução para o valor da demanda se adaptou nas cotações que resultou no valor médio global orçado estimado de **R\$ R\$ 532.579,16 (Quinhentos e trinta e dois mil, quinhentos e setenta e nove mil e dezesseis reais)**.

A estimativa é preliminar, tendo como objetivo estabelecer uma noção do investimento necessário para a solução da demanda com metodologias que produzem um resultado mais próximo da realidade da resolução do objeto.

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Respeitando a legislação foi realizada pesquisas de preços de contratações públicas no site Fonte de Preços. Foram também identificados fornecedores locais que atuam no ramo de produtos de panificação, confeitaria e salgados, esse foi o critério de seleção para obter os preços no mercado local, porém de todas as empresas solicitadas apenas 2 empresas forneceram os preços.

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

IV - Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

Os valores referenciais do item foram obtidos através de pesquisa de preços, aplicando-se a média aritmética das cotações colhidas.

Os produtos deverão seguir as especificações conforme descrito no relatório abaixo.

A quantidade total descrita no relatório é uma **estimativa** de uso para o período de 12 meses.

Os valores unitários e totais da proposta de preços não poderão ultrapassar a média indicada abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	PREÇO MÉDIO	PREÇO
------	-----------	-----	-----	-------------	-------



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

				UNITÁRIO	MÉDIO TOTAL
1	BELISCÃO DE GOIABADA KG - MASSA TIPO AMANTEIGADA. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU MARGARINA, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS. RECHEIO DE GOIABADA. ISENTO DE MOFO, ODORES E DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE. PESO MÍNIMO APROX. 01 KG. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO COM DATA DE FABRICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES E PRAZO DE VALIDADE.	KG	229	42,48	9.727,92
2	BOLO COM RECHEIO KG - DIVERSOS SABORES. PESO MÍNIMO APROX. 01 KG. MASSA DE CHOCOLATE, COM RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE, COBERTURA MOUSSE E RASPAS DE CHOCOLATE. MASSA BRANCA, COM RECHEIO CREME DE MORANGO, COBERTURA CHANTILI E MORANGO.	KG	475	53,61	25.464,75
3	BOLO SIMPLES SEM RECHEIO KG - DIVERSOS SABORES (LARANJA, LIMÃO, FUBÁ, COCO, CHOCOLATE OU CENOURA). TIPO REDONDO COM FURO CENTRAL OU RETANGULAR. EMBALADO EM BANDEJA PRÓPRIA, COBERTA COM FILME PLÁSTICO, COM IDENTIFICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÃO APRESENTAR ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA. PESO MÍNIMO APROX. 01 KG.	KG	677	33,00	22.341,00
4	CAROLINA KG - RECHEIO DE CHOCOLATE. BOMBA À BASE DE OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, ÁGUA, ÓLEO DE SOJA. RECHEIO: COBERTURA CHOCOLATE AO LEITE, CHOCOLATE FRACIONADO AO LEITE. ISENTO DE MOFO ODORES, SUBSTANCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE PAPEL NÃO RECICLÁVEL FECHADOS EM PERFEITA CONDIÇÕES DE HIGIENE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR VALIDADE DO PRODUTO NO PRAZO MÍNIMO DE 24 HORAS.	KG	290	53,52	15.520,80
5	LANCHE NATURAL PRESUNTO E QUEIJO , SANDUÍCHE NO PÃO DE FORMA - RECHEIO: MAIONESE, CREME DE LEITE, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, ALFACE, TOMATE, CENOURA. ISENTO DE MOFO, ODORES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADOS EM FILME PLÁSTICO PRÓPRIO PARA EMBALAGEM DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR A VALIDADE DO PRODUTO NO MÍNIMO DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA.	UND	7.450	9,00	67.050,00
6	MASSA PRONTA P/ PIZZA - PESO MÍNIMO APROXIMADO DE 300 GRS POR UNIDADE. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, BOLORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DE ENTREGA.	UND	600	6,66	3.996,00
7	MINI SALGADOS ASSADOS - MÍNIMO 20GR A UNIDADE. ESFIHA DE CARNE OU DE FRIOS, PÃO DE QUEIJO, MINI PIZZA, MINI ENROLADO SALSICHA, TROUXINHA	CTO	936	90,25	84.474,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

	SALGADA DIVERSOS RECHEIOS.				
8	MINI SALGADOS FRITOS - PESO MÍNIMO 20GR A UNIDADE. PODENDO SER RISOLIS DE CARNE, BOLINHA DE QUEIJO, CROQUETE DE FRIOS OU QUEIJO, CROQUETE DE CARNE E KIBE. TIPO/SABOR SERÁ DEFINIDO NO PEDIDO.	CTO	936	89,67	83.931,12
9	MINI SONHO RECHEADO COM CREME KG - PÃO MACIO A BASE DE FERMENTO SECO, MASSA DOCE, ÁGUA, CREME DE CONFEITEIRO, LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, ÁGUA, AÇÚCAR IMPALPÁVEL. ISENTO DE MOFO, ODORES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHA ACONDICIONADOS EM SACOS DE PAPEL NÃO RECICLÁVEL FECHADOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. O PRODUTOR DEVERÁ GARANTIR VALIDADE DO PRODUTO NO PRAZO MÍNIMO DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA.	KG	388	42,04	16.311,52
10	PÃO DE HAMBURGUER ARREDONDADO KG - SUPERFÍCIE MACIA, LISA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: 64,8G FARINHA DE TRIGO, 6,50G DE AÇÚCAR, 1,30G DE SAL, 1,30G DE LEITE EM PÓ, 5,18G DE GORDURA VEGETAL, 35,60ML DE ÁGUA. PESANDO APROXIMADAMENTE 80 GRAMAS POR UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO.	KG	150	22,48	3.372,00
11	PÃO DE QUEIJO KG - PRONTO PARA CONSUMO, TIPO COQUETEL. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO, OVO PASTEURIZADO, ÓLEO DE SOJA, MARGARINA, QUEIJO, SAL; LEITE EM PO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	696	46,40	32.294,40
12	PÃO DOCE PEQUENO COM CREME – TIPO ROSCA PEQUENA, MASSA MACIA, BEM ASSADA, SEM ASPECTO DE QUEIMADO, TEXTURA AERADA, PESO MÍNIMO UNITÁRIO 50 G, COM COBERTURA DE CREME.	KG	365	31,01	11.318,65
13	PÃO FRANCES KG - COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: 40G FARINHA DE TRIGO, 0,8G DE SAL; 0,4G DE REFORÇADOR, 24ML DE ÁGUA, 0,2G DE AÇÚCAR; 1,2G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,4G DE GORDURA VEGETAL; PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS POR UNIDADE; EMBALAGEM APROPRIADA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	850	15,00	12.750,00
14	SALGADO ASSADO ENROLADO PRESUNTO E QUEIJO - MASSA BÁSICA SALGADA COM RECHEIO DE PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA E QUEIJO, SEM ADIÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES. PESO MÍNIMO DE 200GR POR UNIDADE. ACONDICIONADO EM SACOS DE PAPEL NÃO RECICLÁVEL, FECHADOS EM PERFEITA CONDIÇÃO DE HIGIENE, MACIO, ISENTO DE MOFO, ODORES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR VALIDADE DO	UND	2.650	8,17	21.650,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

	PRODUTO NO PRAZO MÍNIMO DE 24 HORAS DA ENTREGA.				
15	SALGADO ASSADO ESFIHA DE CARNE OU PRESUNTO/QUEIJO - ESFIRRA DE CARNE, MASSA BÁSICA PARA SALGADO COM RECHEIO DE CARNE BOVINA MOÍDA OU PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA E QUEIJO COM PESO MÍNIMO DE 200GR POR UNIDADE. SEM ADIÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES, MACIO, ISENTO DE MOFO, ODORES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADOS EM SACOS DE PAPEL NÃO RECICLÁVEL, FECHADOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR A VALIDADE DO PRODUTO NO PRAZO MÍNIMO DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA.	UND	2.650	8,17	21.650,50
16	SALGADO ASSADO ESFIHA DE FRANGO - MASSA BÁSICA PARA SALGADO COM RECHEIO DE FRANGO, TEMPERO VERDE E QUEIJO. COM PESO MÍNIMO DE 200GR POR UNIDADE. SEM ADIÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES, MACIO, ISENTO DE MOFO, ODORES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADOS EM SACOS DE PAPEL NÃO RECICLÁVEL, FECHADOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR A VALIDADE DO PRODUTO NO PRAZO MÍNIMO DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA.	UND	3.850	8,17	31.454,50
17	SALGADO ASSADO HAMBURGUETE - PÃO MACIO A BASE DE FERMENTO SECO, MASSA DOCE, ÁGUA. RECHEIO: HAMBURGUER, TOMATE, REQUEIJÃO TRADICIONAL, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, GEMA PASTEURIZADA, GERGELIM. PESO MÍNIMO DE 200GR POR UNIDADE. ISENTO DE MOFO, ODORES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS, SEM ADIÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES. ACONDICIONADOS EM SACOS DE PAPEL NÃO RECICLÁVEL FECHADOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR A VALIDADE DO PRODUTO NO PRAZO MÍNIMO DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA.	UND	3.790	8,17	30.964,30
18	SALGADO ASSADO MINI PIZZA - PESANDO APROXIMADAMENTE 200GR POR UNIDADE, MACIA ISENTO DE MOFO, ODORES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS. RECHEIO: MOLHO DE TOMATE, PRESUNTO, MUSSARELA TOMATE, CEBOLA, ORÉGANO. ACONDICIONADOS EM SACOS DE PAPEL NÃO RECICLÁVEL, FECHADOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR VALIDADE DO PRODUTO, NO PRAZO MÍNIMO DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA.	UND	3.840	8,83	33.907,20
19	SALGADO VEGANO – SEM ADIÇÃO DE LEITE, OVO E CARNE, COM PESO MÍNIMO DE 150 GR POR UNIDADE	UND	400	11,00	4.400,00

O valor global estimado para este procedimento licitatório é de: R\$ R\$ 532.579,16 (Quinhentos e trinta e dois mil, quinhentos e setenta e nove mil e dezesseis reais).

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

A demanda específica mencionada envolve a aquisição contínua de produtos de panificação, confeitaria e salgados para diferentes setores da administração pública, como em eventos, reuniões e atividades diversas. A ausência desses produtos pode interromper o fluxo operacional, impactando diretamente as atividades da administração. Portanto, garantir um abastecimento contínuo e de qualidade é fundamental para o pleno exercício funcional.

O registro de preços é uma solução estratégica que permite a flexibilidade e a eficiência necessárias para atender às demandas variadas dos diferentes setores da administração pública, pode ser alcançada de várias maneiras, desde a produção interna até parcerias externas e iniciativas de captação. Os produtos solicitados são fundamentais para garantir o bom funcionamento das coordenadorias. Atende as demandas crescentes e garante a qualidade dos serviços prestados, nesse caso é essencial explorar diversas possibilidades de aquisição do produto, sendo algumas das opções encontradas a seguir:

	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO OU CENÁRIO
1	Produção Interna
2	Eventos e Campanhas
3	Compras Tradicionais

A produção interna requer a produção dentro da própria coordenadoria, utilizando recursos e habilidades da equipe disponível, no estudo em análise, deverá ser descartado a industrialização interna, tendo em vista, a ausência de estrutura funcional desse cenário.

Eventos e campanhas são iniciativas organizadas pelas coordenadorias, é aconselhável descartar a possibilidade de realizar eventos e campanhas como fonte de arrecadação para a compra do produto. Essas iniciativas são mais adequadas para angariar fundos em eventos específicos ou para projetos privados das coordenadorias, não sendo apropriadas para suprir a demanda solicitada. Portanto, é mais indicado focar em métodos de aquisição mais diretos e eficientes, como a realização de uma contratação pública através de um processo licitatório.

As compras tradicionais referem-se à aquisição através de fornecedores externos, ao adquirir produtos prontos por intermédio dos contratos de compra ou negociações diretas com os fornecedores, a administração economiza tempo e recursos, pois não requer o desenvolvimento interno dos produtos, isso reduz riscos e aproveita a expertise e inovação oferecidas pelos fornecedores especializados.

Contudo, a possibilidade de selecionar e adquirir produtos prontos, por intermédio da contratação pública, oferece flexibilidade e variedade, permitindo que a administração escolha entre uma ampla gama de opções e selecione aquelas que melhor atendam às suas necessidades específicas.

Dessa forma, conclui-se que compras tradicionais é a solução mais vantajosa no momento e que melhor atende à necessidade da Administração.

O registro de preços proporcionará flexibilidade e eficiência na gestão, garantindo a continuidade operacional e otimizando os recursos disponíveis.

8 - JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTO

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A demanda por um "Registro de preços para eventuais aquisições de produtos de panificação, confeitaria e salgados, destinados a vários setores durante um período de 12 meses" visa alcançar diversos objetivos cruciais para a administração pública. O principal propósito é garantir a disponibilidade contínua desses produtos, essenciais para o funcionamento das coordenadorias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

Além da disponibilidade, a qualidade dos produtos é uma preocupação central. Produtos de panificação e confeitaria de alta qualidade são fundamentais não apenas para a satisfação dos usuários, mas também para a manutenção de uma imagem positiva da organização.

Em resumo, o registro de preços para produtos de panificação, confeitaria e salgados é uma solução estratégica que visa garantir a continuidade operacional, manter altos padrões de qualidade, otimizar a gestão de recursos e assegurar conformidade com a legislação atual.

Os produtos serão destinados para as diversas coordenadorias a distribuição visa suprir as necessidades da demanda existente, proporcionando melhores condições para o desenvolvimento das atividades profissionais.

Cumprir informar que atualmente a solicitação conta com 12 (doze) setores solicitantes que necessitam dos produtos de panificação e seus respectivos responsáveis.

SETOR	RESPOSÁVEL
Administração Geral	Carlos Magno Soares Barboza
Coordenadoria da Assistência e Desenvolvimento Social	Luís Ricardo Leme Barbosa
Gabinete do Prefeito	Vânia Alda de Almeida
Coordenadoria do Turismo	Mirela Constância da Cunha
Coordenadoria do Esporte	Hugo Marcelo Dognani Vieira
Fundo Social de Solidariedade	Débora Garcia Duarte
Coordenadoria de Indústria, Comércio e Emprego	Isabel Aparecida Gonçalves
Coordenadoria Municipal de Saúde	Antônio Doriveti Gabriel
Coordenadoria da Cultura	Mirela Constância da Cunha
Coordenadoria de Agricultura e Meio Ambiente	Patricia Terezinha Garcia
Coordenadoria da Educação	Vanessa de Paula Nunes
Coordenadoria Municipal dos Direitos da Mulher	Sandy dos Reis Silva

10- PROVIDÊNCIAS ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

- Levantamento de Necessidades:** Realizar um levantamento detalhado das necessidades de todos os setores solicitantes do município, considerando as demandas específicas de cada área.
- Elaboração do Termo de Referência:** Desenvolver um Termo de Referência completo e detalhado, que estabeleça as especificações técnicas, quantidades estimadas, prazos e demais condições para a aquisição dos materiais, de acordo com as normas e regulamentos aplicáveis.
- Pesquisa de Preços:** Realizar uma pesquisa de preços de mercado para os materiais a serem adquiridos, a fim de garantir a obtenção de preços justos e competitivos.
- Seleção de Fornecedores:** Realizar um processo de seleção de fornecedores, por meio de licitação pública, observando os critérios estabelecidos no edital, como preço, qualidade dos produtos, capacidade técnica e cumprimento de prazos.
- Formalização de Contrato/Ata:** Formalizar Ata de Registro de Preços com os fornecedores selecionados, especificando as condições de fornecimento, preços unitários, prazos de entrega e demais cláusulas pertinentes, conforme previsto na legislação vigente.
- Monitoramento e Controle:** Estabelecer um sistema de monitoramento e controle da execução da Ata, para garantir o cumprimento dos prazos, a qualidade dos materiais fornecidos e o atendimento às especificações técnicas estabelecidas.
- Gestão de Estoque:** Implementar um sistema de gestão de estoque eficiente, para garantir o controle adequado dos materiais recebidos, a armazenagem correta e a distribuição eficiente para os diversos setores do município.
- Comunicação e Transparência:** Manter canais de comunicação abertos com os setores envolvidos, fornecedores e demais partes interessadas, garantindo transparência no processo de aquisição e distribuição dos materiais.

Estas providências visam assegurar uma administração eficiente e transparente no processo de registro de preços para aquisição de produtos de panificação, confeitaria e salgados, destinados a vários setores durante um período de 12 meses, conforme descrito nas especificações contidas no Termo de



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARTURA

CNPJ 46.223.707/0001-68

Praça Deocleciano Ribeiro, nº 444, Centro - CEP 18870-011 - Fartura/SP

Telefone: (14) 3308-9300 | Site: www.fartura.sp.gov.br

Referência. O objetivo é garantir a disponibilidade contínua desses produtos, mantendo a qualidade e atendendo às demandas dos diferentes setores envolvidos.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Na presente demanda, é importante ressaltar que não há contratações correlatas ou interdependentes, é uma ação independente, não vinculada a outras contratações ou projetos em andamento. Essa distinção permite uma abordagem focada e específica para atender às necessidades identificadas, sem a influência de outros processos ou considerações externas.

12 - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Possível prejuízo ao meio ambiente deve ser afastado ou mitigado no sentido de promover um adequado tratamento do impacto ambiental.

Integrar práticas sustentáveis em todas as operações administrativas, incluindo o uso responsável de recursos naturais, a minimização do desperdício e a promoção da mobilidade sustentável.

A consideração e a adoção de práticas sustentáveis nas compras tradicionais são reconhecidas como um dos requisitos fundamentais durante o processo de contratação. Neste contexto, a avaliação cuidadosa das opções disponíveis para minimizar o impacto ambiental das compras torna-se uma prioridade para garantir a conformidade com os princípios de responsabilidade ambiental e social.

13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

O Estudo Técnico Preliminar é um instrumento essencial para a tomada de decisões informadas no processo de contratação pública. No caso específico da demanda por produtos de panificação, confeitaria e salgados, o ETP deve evidenciar a necessidade de manter um abastecimento contínuo e de qualidade, utilizando o registro de preços como ferramenta estratégica.

Artigo 6º

XX - Estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação;

Diante da análise detalhada da presente demanda para a aquisição de **produtos de panificação, confeitaria e salgados, destinados a vários setores durante um período de 12 meses, conforme descrito nas especificações contidas no Termo de Referência. O objetivo é garantir a disponibilidade contínua desses produtos, mantendo a qualidade e atendendo às demandas dos diferentes setores envolvidos** fica evidente a importância do fornecimento de produtos para os setores do órgão público, portanto declaramos pela viabilidade da realização do procedimento licitatório pretendido.

Carlos Magno Soares Barboza

Coordenador Administrativo – Gestor

Marcela Davila Petrini Meneguel

Nutricionista