



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – ARTIGO 18, § 1º, INCISO I

1.1. O Município realiza ações como conferências, reuniões, treinamentos, campanhas, semanas pedagógicas e demais eventos estendidos no calendário anual, dos quais são servidos alimentos (doces, salgados e refeições) para os participantes e servidores autorizados, sendo o fornecimento de alimentação um dos requisitos básicos para a realização e execução destas atividades.

1.2. Ainda há a necessidade da complementação da nutrição e alimentação hospitalar contínua, pois alguns itens como pães não são fabricados na cozinha do hospital e fazem parte da dieta de pacientes internados, acompanhantes de pacientes, bem como de servidores que ali atuam.

1.3. De modo geral, o objetivo maior é aumentar a capacidade de atendimento aos cidadãos necessitados são atendidos nos diversos Departamentos da Administração Pública, uma vez que, quando do deslocamento dos mesmos até suas residências, toma tempo demasiado grande para o retorno a cidade para almoço e novamente voltar ao local de trabalho. Também oferecer um atendimento diferenciado às pessoas enquadradas nos programas, seus familiares, bem como aos funcionários/atendentes que desenvolvem os produtos e programas.

1.3.1. No âmbito hospitalar, a alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar.

1.4. A contratação objetiva atender as necessidades operacionais dos serviços públicos. Assim, considerando todos os aspectos, há a necessidade da contratação descrita, sendo os produtos de panificação e confeitaria são indispensáveis ao atendimento do interesse público.



1.5. Optou-se pelo registro de preço em virtude da imprevisibilidade das demandas ao longo do ano o que inviabiliza qualquer pretensão de definição de quantitativos fixos para contratações.

2. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO II

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar possui fulcro na Lei Orçamentária Anual, que prevê despesas com produtos de panificação e confeitaria (alimentação pronta).

2.2. A presente contratação consta no Plano Anual de Contratações e está previsto para acontecer no mês de abril do ano de 2024, como de fato está ocorrendo.

3. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO III

3.1. A entrega dos Produtos de Panificação e Confeitaria, para atender necessidades das Secretarias e Departamentos da Administração Municipal, deverão ser executadas conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).

3.2. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

3.3. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os



produtos de panificação e confeitaria, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDCnº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

3.2. Qualificação Técnica

3.2.1. Deverá ser exigido Comprovação de aptidão do licitante através de **Atestado de Capacidade Técnico-Operacional** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a Contratada tenha executado, a contento, serviços de natureza e vulto compatíveis com o objeto deste termo de referência e que façam explícita referência pelo menos às parcelas de maior relevância técnica e valor significativo, que permitam estabelecer, por comparação, proximidade de características funcionais técnicas, dimensionais e qualitativas com o objeto do presente Termo de referência.

3.2.2. Quanto a qualificação técnica as empresas deverão demonstrar através de documentação pertinente que possui **Licença Sanitária** expedida pelo Órgão Sanitário local ou regional, em plena vigência, comprovando que a empresa possui condições higiênico-sanitárias para o fornecimento de produtos de panificação e confeitaria, em consonância com as Leis Federal, Estadual e Municipal.

4. ESTIMATIVAS E QUANTIDADES DE CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO IV

4.1. Salienta-se que após os levantamentos realizados, constatou-se a necessidades de aquisição dos produtos de panificação e confeitaria para consumo sendo elaborada uma planilha com a relação aos itens essenciais já cometidos para processo licitatório por meio de sistema de registro de Preço no sentido de suprir as demandas precípuas do ano em curso da Administração Pública Municipal e seus departamentos vinculados.

4.2. A relação dos materiais e quantitativos estão descritos neste Estudo Técnico



Preliminar, distribuídos em 27 itens.

4.3. Dessa forma, o objeto da aquisição deverá atender as especificações técnicas e quantidades descritas nas tabelas a seguir:

LOTE 01: PÃES

| ITEM | QTDE | UN | DESCRIÇÃO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|--------------|-------|----|--|----------------|------------------|
| 01 | 2.000 | kg | Pão Francês, média 50 g cada pão. | 13,09 | 26.186,67 |
| 02 | 300 | kg | Pão Fatiado Integral, embalado em embalagem plástica atóxica, transparente, contendo em média de 20 fatias de 25 g aproximadamente | 19,80 | 5.939,00 |
| 03 | 1.000 | kg | Pão para Cachorro Quente – média 50 g cada, pão, embalado em plástico atóxico, com o mínimo 3 dias dentro do prazo de validade a contar da data de entrega. Na embalagem deve conter ficha técnica. | 19,49 | 19.493,33 |
| 04 | 900 | kg | Pão fatiado: ingredientes: farinha, margarina, ovos, sal, açúcar, fermento melhorador e água. Deve ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente contendo a média de 20 fatias de 25 g aproximadamente, com data de fabricação, ficha técnica e validade em evidência. | 19,49 | 17.544,00 |
| TOTAL | | | | | 69.163,00 |

LOTE 02: DOCES E SALGADOS

| ITEM | QTDE | UN | DESCRIÇÃO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|------|-----|--|----------------|-------------|
| 05 | 300 | kg | Nó de sogra | 28,96 | 8.689,00 |
| 06 | 120 | kg | Palitinho salgado | 27,87 | 3.344,00 |
| 07 | 500 | kg | Bolo simples (sabores amendoim, cenoura, aipim, chocolate, limão, fubá e milho) | 29,83 | 14.916,67 |
| 08 | 200 | kg | Bolo tipo nega maluca (cobertura de chocolate e recheio sabor prestigio) | 34,67 | 6.933,33 |
| 09 | 60 | Un | Coxinha grande (aproximadamente 100 g) recheio de carne moída ou frango | 6,95 | 417,00 |
| 10 | 200 | kg | Grostoli (mini) | 29,33 | 5.866,67 |
| 11 | 200 | Pct | Lanches assados congelados – Mini lanche (diversos tipos e sabores, pacotes com 50 unidades) | 91,33 | 18.266,67 |



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

| | | | | | |
|----|-------|--------|---|--------------|-------------------|
| 12 | 500 | Un | Mini Pizza, recheio presunto, queijo, calabresa, frango com catupiry | 4,49 | 2.246,67 |
| 13 | 500 | Un | Pastel, aproximadamente 100 g cada, (sabores carne ou pizza). | 6,67 | 3.333,33 |
| 14 | 2.000 | Un | Salgado assado, tamanho normal (diversos sabores) | 8,13 | 16.260,00 |
| 15 | 250 | Porção | Salgado frito tamanho pequeno (porções com 100 unidades, tipo quibe, pastel, rissoles, coxinha, bolinha de queijo, enroladinho de salsicha e outros) | 76,17 | 19.041,67 |
| 16 | 2.500 | Un | Sanduíche tamanho Médio: pão com gergelim tamanho médio, contendo maionese, pão, presunto, queijo mussarela, alface e cenoura ralada. | 8,03 | 20.083,33 |
| 17 | 60 | Kg | Sonho Grande - recheio goiabada, doce de leite ou brigadeiro | 36,80 | 2.208,00 |
| 18 | 150 | kg | Mini Sonho - recheio goiabada, doce de leite ou brigadeiro | 36,67 | 5.500,00 |
| 19 | 200 | kg | Torta doce (sabores variados) | 44,83 | 8.966,00 |
| 20 | 600 | kg | Torta salgada *(frango, carne moída ou legumes) | 39,96 | 23.978,00 |
| 21 | 200 | kg | Bolo recheado - massa mista, branca e de chocolate, com camadas de recheio sabor sonho de valsa, com cobertura bem fina de chantilly de chocolate, enfeitado de ganache e granulado colorido. Formato quadrado aproximadamente 5 kg cada bolo. | 51,77 | 10.353,33 |
| 22 | 160 | kg | Grostoli Simples | 24,50 | 3.920,00 |
| 23 | 100 | kg | Grostoli (tamanho normal) | 28,83 | 2.883,00 |
| 24 | 150 | kg | Bolo recheado - recheio de creme sabor, coco, chocolate trufado, morango e baunilha) | 48,57 | 7.285,00 |
| 25 | 200 | kg | Cuca com recheio sabor doce de leite, creme de vinho e goiabada. | 26,13 | 5.226,67 |
| 26 | 700 | Un | Fatias Húngaras | 5,33 | 3.731,00 |
| 27 | 700 | Un | Cupcake sem recheio e com cobertura: produto de qualidade, com massa de bolo (sabor a definir), sem recheio e com cobertura (brigadeiro, calda de chocolate ou chantilly). Peso médio de 70 a 80 g a unidade. Embalados em forminhas próprias para cupcake. Produto fresco, bem crescido, não abatulado, não queimado, com boa apresentação de textura e aparência. | 5,83 | 4.078,67 |
| | | | | TOTAL | 197.528,00 |



5. LEVANTAMENTO DE MERCADO – ARTIGO 18, § INCISO V

5.1. A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de produtos de panificação e confeitaria, destinado atender as necessidades da Administração Pública Municipal. Tais alimentos são encontrados no Mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de produtos de panificação e confeitaria, como demonstra o levantamento realizado no painel de preços, consulta de contratações similares por outras instituições, TCE-PR, Portal de Compras Pública e outros. Para que a Administração Pública Municipal atenda toda a demanda, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de produtos de panificação e confeitaria considerando os preços praticados no mercado e nossa disponibilidade orçamentária, enquadrando-se nos seguintes cenários:

5.2. Adquirir todos os produtos de panificação e confeitaria necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades da Administração Pública Municipal, via registro de preços (SRP), o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento de todos os Departamentos e Secretarias existentes no Município.

5.3. Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por Pregão Eletrônico mediante Sistema de Registro de Preço.

5.4. Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem. Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º, INCISO VI

6.1. A Estimativa do valor da contratação é de R\$ 266.691,00 (duzentos e sessenta e seis mil), conforme descritivo de itens, quantidade e valores do item 4 do presente ETP.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – ARTIGO 18, 1º INCISO VII



7.1. A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns.

7.2. A solução que mais atende seria a de levantamento dos itens com valor de mercado e a realização de um processo Licitatório de aquisição para atender as demandas da Administração Pública Municipal.

7.3. Com isso, o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso em virtude de não vincular a Administração ao total licitado, logo podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

7.4. Após realizada a Licitação (SRP), as contratadas deverão efetivar o fornecimento dos materiais conforme o prazo de entrega a ser definido no termo de referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, ° 1º INCISO VIII

8.1. A realização do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços deverá ser processada por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – ARTIGO 18, § 1º INCISO IX

9.1. Receber o objeto do presente Estudo Técnico Preliminar com a melhor qualidade possível, na quantidade correta e dentro do prazo desejado, para atender as secretarias solicitantes e garantir a qualidade na execução das tarefas do serviço público municipal.



10. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º, INCISO X

10.1. Todas as providências necessárias foram adotadas, com antecedência, além de que com os itens a serem contratados, os quantitativos da presente contratação estão de acordo com o espaço disponível para o armazenamento adequado, garantindo a segurança do local.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES – ARTIGO 18, § 1º INCISO XI

11.1. Em análise da contratação desejada, constatou-se que não haverá contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS – ARTIGO 18, § 1º INCISO XII

12.1. A priori, a Administração Pública municipal apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os produtos de panificação e confeitaria que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO XIII

13.1. Diante do exposto, conclui-se, sobre a viabilidade de realização de licitação, na modalidade **pregão**, na forma **eletrônica**, na natureza **registro de preços**, do tipo **menor preço unitário**, visando a aquisição de para população em situação de vulnerabilidade para atender as demandas da administração municipal por um período de 12 meses nos termos do presente Estudo Técnico Preliminar.

Três Barras do Paraná, 29 de abril de 2024.

CLEBERSON BORDIM
Secretário Municipal de Administração e Planejamento



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

ELIZA BORTOLANZA
Secretária Municipal de Educação e Cultura

MARIA CRISTINA GUSSO
Secretária Municipal de Ação Social

DANIEL HAWERROTH
Secretário Municipal de Cultura

WALDIR ANTÔNIO TODESCATTO
Secretário Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos

DÉBORA NÁDIA PILATI VIDOR
Secretária Municipal de Saúde

VALDENIR APARECIDO RODRIGUES
Secretário Municipal de Esportes

CRISTIAN LUDWIG
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente