



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 262/2025

1- INTRODUÇÃO

- 1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.
- 1.2. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. OBJETO: FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ITENS DE PANIFICAÇÃO (PÃES, BOLOS E SALGADOS), em atendimento as secretarias do município de Sapezal-MT.

2.2. A presente contratação visa atender as demandas das diversas secretarias e unidades administrativas do município de Sapezal - MT. Esta medida garante o fornecimento contínuo e eficiente desses itens, essenciais para a realização de atividades institucionais, sociais e operacionais, conforme as necessidades específicas de cada órgão público. Os produtos de panificação desempenham um papel relevante em diversas situações, sendo requisitados tanto no contexto da merenda escolar quanto em eventos, reuniões, capacitações e outras atividades promovidas pelas secretarias públicas. Esses itens, além de atenderem a grande demanda diária, possuem características que os tornam adequados para diferentes ocasiões, alinhando-se às necessidades institucionais e sociais.

2.3. No âmbito da merenda escolar, os produtos de panificação, como pães e bolos, são essenciais para a composição de um cardápio equilibrado e nutritivo, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sua presença na alimentação dos estudantes garante o fornecimento de energia e nutrientes indispensáveis para o desempenho escolar, além de contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Além disso, os itens de panificação também atendem à necessidade de apoio logístico e operacional. Em diversas ocasiões, servidores da Secretaria de Obras e Serviços Urbanos, enfrentam jornadas de trabalho intensas, e a oferta de café da manhã, garante que estejam bem alimentados, o que impacta diretamente na produtividade e no bem-estar da equipe. Essa medida é ainda mais relevante em contextos que envolvem atividades contínuas ou prolongadas, onde a alimentação rápida e prática é necessária para garantir o bom desempenho das funções.

2.4. A aquisição desses produtos também se justifica pela necessidade de atender às ações comunitárias promovidas pela Secretaria da Família, Assistência Social e Cidadania, como eventos sociais e a tradicional Festa das Crianças. Durante essas ações, é importante oferecer um atendimento acolhedor e de qualidade aos participantes, proporcionando uma experiência positiva que reflita o compromisso da administração pública com o bem-estar da comunidade. A oferta de pães, bolos e salgados é uma forma de reforçar a imagem institucional, criando um ambiente mais receptivo e promovendo a integração social.

2.5. Nas demais secretarias participantes do processo, justifica-se a participação a fim de utilização das aquisições nas rotinas diárias e eventos realizados pelas respectivas secretarias. Portanto, a adoção do registro de preços para a aquisição dos produtos de panificação é uma estratégia que visa atender as demandas constantes, proporcionando a segurança jurídica e administrativa necessária para a aquisição eficiente e oportuna desses itens. A medida fortalece a capacidade das secretarias em promover atividades internas e externas de maneira organizada e profissional, contribuindo para o cumprimento das obrigações institucionais com qualidade e agilidade.

2.6. Atualmente, as Atas de Registro de Preço nº 017/2025 e 018/2025 encontram-se em vigência, com prazo de validade até o dia 17 de janeiro de 2026, do Pregão Presencial C/SRP nº 055/2024, faz-se necessário o início do novo procedimento licitatório com a devida antecedência, garantindo assim, o fornecimento dos produtos de forma ininterrupta e eficiente.

2.7. A aquisição de itens de panificação pela Prefeitura Municipal de Sapezal impacta diretamente diversos públicos que integram as ações e programas desenvolvidos pela administração pública. O principal público beneficiado são os estudantes da rede municipal de ensino, uma vez que os produtos de panificação integram a alimentação escolar, contribuindo para a oferta de refeições balanceadas e para o fortalecimento das políticas de segurança alimentar e nutricional. Também são impactadas as crianças atendidas em creches municipais, centros de convivência e programas sociais, que recebem alimentação diária como parte das atividades de acolhimento e assistência prestadas pelo Município.

2.8. De forma indireta, a aquisição beneficia as famílias em situação de vulnerabilidade social, atendidas por programas e ações de assistência social. Adicionalmente, há impacto positivo na economia local, com o fortalecimento de micro e pequenas empresas do ramo de panificação e confeitaria, gerando emprego, renda e incentivando o desenvolvimento econômico de Sapezal. Por fim, a própria administração pública é beneficiada, uma vez que a aquisição garante a continuidade e regularidade dos serviços que demandam fornecimento de alimentos, assegurando eficiência na execução das políticas públicas municipais.

Handwritten signature



3- ALINHAMENTO COM PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

3.1. Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão (Art. 9º, inciso IX da IN nº 58/2022). 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 (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

3.2. A presente contratação é realizada de forma habitual por essa Administração Pública, sendo que as quantidades são formadas conforme a necessidade da Administração em conjunto com a relação de aquisição/contratação do último ano, estando contemplada no Plano Anual de Contratações de 2025.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação será realizada mediante a realização do processo de **Pregão Presencial** com **Sistema de Registro de Preços**;

4.2. Qualificação econômico-financeira será solicitada visando a contratação com empresa que possui aptidão financeira para suportar as aquisições/contratações durante o período do vínculo contratual.

4.3. A contratada deverá cumprir todas as obrigações da ata de registro de preço.

4.4. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução dos serviços.

4.5. Das especificações técnicas:

4.5.1. Os itens de panificação fornecidos devem atender rigorosamente às normas técnicas de referência relacionadas à fabricação de alimentos, conforme as regulamentações vigentes na data de emissão do edital. A qualidade e o sabor dos produtos são aspectos essenciais, sendo exigido que eles não apresentem deformidades, e possuam data de fabricação recente. Além disso, os produtos devem ser entregues com um prazo de validade na data de entrega. Esses requisitos visam garantir que os itens fornecidos atendam aos padrões de qualidade, frescor e sabor adequados, satisfazendo as necessidades das Secretarias Municipais;

4.5.2. A fabricação de pães deverá ser realizada de acordo com as normas e regulamentações estabelecidas pela Vigilância Sanitária, garantindo que todo o processo produtivo atenda aos requisitos de segurança alimentar e higiene exigidos. Isso inclui a utilização de ingredientes de qualidade, o cumprimento das boas práticas de fabricação (BPF), e a manutenção de condições adequadas de higiene nas instalações, equipamentos e utensílios utilizados. Além disso, a produção deverá seguir os procedimentos de controle de temperatura, armazenamento e transporte, assegurando que os pães sejam entregues frescos, livre de contaminações e em conformidade com as exigências sanitárias vigentes;

4.5.3. A fabricação dos bolos deverá obedecer rigorosamente às normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, assegurando a segurança alimentar e a qualidade do produto. Considerando a proibição do congelamento, os bolos deverão ser preparados de forma fresca, garantindo que sejam entregues no mesmo dia ou dentro de um prazo que preserve a integridade e a segurança alimentar, conforme as exigências sanitárias locais. É fundamental que todos os procedimentos de fabricação, armazenamento e transporte sigam as diretrizes de higiene e conservação apropriadas para evitar qualquer risco à saúde;

4.5.4. O fornecimento de salgados assados, fritos e tortas deverá atender em totalidade a regulamentação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) especialmente no contexto de estabelecimentos que atuam no ramo alimentício, como panificadoras, e outros fornecedores de alimentos. A ANVISA estabelece normas rigorosas para garantir a segurança.

4.6. Da entrega dos objetos

4.6.1. As aquisições dos itens de panificação deverão ser de forma fracionada conforme a necessidade de cada setor. A quantidade será solicitada em requisições e os produtos solicitados deverão ser entregue em local determinado pela Secretaria solicitante sem ônus adicional, em horário comercial;

4.6.2. A **entrega dos pães** licitados deverá ser realizada pela contratada conforme demanda formalizada pela secretaria solicitante, por meio de uma Solicitação de Fornecimento, devidamente acompanhada da respectiva nota fiscal. A entrega deverá ocorrer no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas** após a solicitação dos quantitativos necessários, seguindo os horários estabelecidos no cronograma definido pela Secretaria. O local de entrega será indicado na respectiva Solicitação de Fornecimento.

4.6.3. A **entrega de salgados, tortas e bolos** exige agilidade e precisão devido à natureza perecível dos produtos e à necessidade de garantir sua qualidade e frescor. Nesse sentido, é indispensável que a contratada realize a entrega no **prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas** após a formalização da solicitação de fornecimento pela secretaria responsável, esse prazo é fundamental para assegurar que os produtos sejam entregues em condições adequadas de consumo, preservando suas características sensoriais, como sabor, textura e aparência. Além disso, a pontualidade no



fornecimento é essencial para atender às demandas institucionais que, muitas vezes, estão vinculadas a eventos ou atividades programadas, onde o cumprimento rigoroso dos prazos é imprescindível.

4.6.4. É importante ressaltar que os produtos entregues devem atender às especificações acordadas, e qualquer item que esteja em desconformidade será imediatamente rejeitado no ato da entrega. Nesses casos, a empresa fornecedora deverá providenciar a substituição dos produtos imediatamente, sem atraso, assegurando que os padrões de qualidade sejam mantidos e a operação da Secretaria não seja prejudicada. Este processo visa otimizar a logística, minimizar desperdícios e assegurar que todos os setores recebam os insumos necessários de forma adequada e dentro do prazo estabelecido.

4.7. Da manipulação e transporte dos pães:

4.7.1. RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 (ANVISA): Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

4.7.2. Ambiente Adequado: A massa deve descansar em local limpo, ventilado, protegido contra contaminantes e em temperatura adequada, geralmente controlada entre 20°C e 30°C. É importante evitar locais úmidos ou sujeitos a contaminação cruzada com outros alimentos.

4.7.3. CONDIÇÕES DE DESCANSO DA MASSA: A empresa fornecedora deve garantir que o descanso da massa ocorra em ambiente sanitário adequado, com temperatura controlada, protegido contra contaminantes e respeitando os tempos indicados para obtenção de qualidade e segurança.

4.7.4. PROCEDIMENTOS DE HIGIENE: Os manipuladores devem cumprir normas de boas práticas de fabricação (BPF), incluindo limpeza e desinfecção dos equipamentos e ambientes.

4.7.5. AUDITORIA E CONTROLE: Poderá ser exigido que a empresa apresente relatórios de controle sanitário e possa ser submetida a auditorias ou inspeções da vigilância sanitária durante a vigência do contrato. Essas exigências ajudam a assegurar que o produto entregue estejam dentro dos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente.

4.8. Da manipulação e transporte de bolos:

4.8.1. A fabricação de bolos deve obedecer rigorosamente às normas e regulamentações estabelecidas pela Vigilância Sanitária, garantindo que todo o processo produtivo esteja em conformidade com os padrões de segurança alimentar e higiene. O controle de qualidade inicia-se na seleção de ingredientes, que devem ser de alta qualidade, com procedência confiável e adquiridos dentro do prazo de validade.

4.8.2. As boas práticas de fabricação (BPF) desempenham um papel essencial nesse contexto, englobando desde a higienização rigorosa das instalações e equipamentos até o treinamento dos manipuladores de alimentos, assegurando que estejam aptos a seguir os protocolos de higiene pessoal e operacional. A produção deve ser realizada em ambientes organizados e devidamente sanitizados, com monitoramento constante para evitar qualquer tipo de contaminação cruzada, principalmente nos alimentos que devem ser **livres de glúten e lactose**.

4.8.3. Outro aspecto crítico do controle de qualidade e o monitoramento de temperatura durante a fabricação, armazenamento e transporte, especialmente para bolos com recheios ou coberturas perecíveis, como cremes e chantili. Esses produtos exigem refrigeração adequada para garantir sua integridade e evitar o desenvolvimento de microrganismos prejudiciais à saúde.

4.8.4. Além disso, o prazo de validade deve ser rigorosamente respeitado, e os bolos devem ser entregues com rotulagem clara, contendo informações sobre ingredientes, data de fabricação e validade. O transporte também deve ser realizado em veículos limpos e apropriados, protegendo os produtos contra condições externas que possam comprometer sua qualidade.

4.8.5. Ao adotar essas medidas, o fabricante garante que os bolos sejam entregues frescos, seguros e em conformidade com as exigências sanitárias.

4.9. Da manipulação de salgados:

4.9.1. Os salgados assados devem ser preparados em equipamentos apropriados, com controle rigoroso de temperatura durante o cozimento, enquanto os fritos devem ser elaborados com óleos de qualidade, renovados periodicamente para evitar alterações no sabor ou formação de compostos prejudiciais à saúde. Em ambos os casos, é necessário monitorar continuamente o processo produtivo para evitar contaminações físicas, químicas ou biológicas.

4.9.2. Após a fabricação, os produtos devem ser armazenados e transportados de forma adequada, com especial atenção às condições de temperatura para itens que contenham recheios perecíveis, como carnes, queijos ou cremes. Esses produtos devem ser entregues frescos, dentro do prazo de validade, e acompanhados de rotulagem que informe claramente a data de fabricação, validade e a lista de ingredientes utilizados.

4.9.3. Ao estabelecer esses critérios no edital, o objetivo é assegurar que os salgados fritos e assados fornecidos apresentem não apenas excelente qualidade e sabor, mas também atendam aos padrões de segurança alimentar e saúde pública, promovendo o bem-estar dos consumidores e o sucesso das ações realizadas pelas Secretarias Municipais.



Prefeitura Municipal de
SAPEZAL

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Sapezal
FOLHA Nº 07

- 4.10. Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentadoras de fabricação, distribuição e apresentação.
- 4.11. O recebimento definitivo não isenta a empresa de responsabilidades futuras quanto à qualidade dos produtos entregues.
- 4.12. Se verificada a inadequação dos produtos ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que promova a substituição, **IMEDIATA**, para os produtos.
- 4.13. **Obrigações da contratada:**
- 4.13.1. A contratada deverá entregar os produtos conforme as especificações técnicas, realizar a entrega conforme quantidade solicitada, respeitando a data, prazo e os locais determinados pela secretaria solicitante;
- 4.13.2. Atender prontamente às reclamações do CONTRATANTE, realizando as correções necessárias em caso de identificação de alterações de sabor, cor, odor ou quaisquer outras irregularidades nos itens fornecidos para consumo humano;
- 4.13.3. Responsabilizar-se por todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos vendidos, bem como custo total do frete, transporte e descarregamento;
- 4.13.4. Responder, quando da execução dos serviços, pelos danos comprovadamente causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- 4.13.5. Assumir a responsabilidade por todos os encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, fiscais e demais obrigações sociais resultantes da adjudicação e execução deste contrato;
- 4.13.6. Manter, durante todo o período de vigência contratual, todas as condições de habilitação exigidas por ocasião do certame competitivo que deu origem a presente contratação;
- 4.13.7. Comunicar imediatamente no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, formalmente à Prefeitura Municipal qualquer alteração ocorrida no endereço, no e-mail, conta bancária e outros necessários para recebimento de correspondências;
- 4.13.8. A Contratada será responsável pelo descumprimento de suas obrigações contratuais nos casos de negligência de pessoal ou intervenção por parte de elementos não autorizados pela Contratada, exceto por motivos resultantes de caso fortuito;
- 4.13.9. A contratada deve ser responsável por garantir que os alimentos fornecidos, como salgados, estejam livres de qualquer risco de intoxicação alimentar;
- 4.13.10. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 4.13.11. A falta de quaisquer dos produtos cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução dos serviços objeto desta ATA e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;
- 4.13.12. A contratada deverá estar em dia com as seguintes documentações: Certidão Federal, Certidão Estadual, Certidão Municipal, INSS, FGTS, Trabalhista e PGE, durante toda a vigência da Ata/Contrato;
- 4.13.13. A empresa contratada deverá, sempre que necessário, solicitar, de forma tempestiva, a alteração de preços, caso haja necessidade de revisão dos valores inicialmente acordados. Essa solicitação será analisada pela Administração Pública, que avaliará a justificativa e os documentos comprobatórios apresentados.
- 4.14. **Obrigações da contratante:**
- 4.14.1. Pagar o preço definido no processo licitatório em um prazo de até 30 (trinta) dias a partir da entrega da nota fiscal devidamente assinados na secretaria solicitante, gerenciar e fiscalizar a ata de registro de preços/contrato;
- 4.14.2. Emitir a autorização estabelecendo, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto;
- 4.14.3. Oferecer todas as informações necessárias para que a licitante vencedora possa executar o objeto adjudicado dentro das especificações;
- 4.14.4. Notificar, por escrito, à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento dos produtos;
- 4.14.5. Permitir acesso aos funcionários da CONTRATADA, desde que devidamente identificados, aos locais onde será entregue este objeto, nos horários constantes na solicitação de fornecimento, e bem como em outros horários firmados entre as partes;
- 4.14.6. Fiscalizar livremente os materiais, não eximindo a licitante vencedora de total responsabilidade quanto à entrega deles;
- 4.14.7. Acompanhar as entregas, podendo intervir durante ela, para fins de ajuste ou suspensão da entrega; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os materiais entregues fora das especificações.



5- LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções: (Art. 9º, inciso III da IN nº 58/2022) a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

5.2. No caso em tela a opção considerada são as contratações similares feitas por outros órgãos públicos que serviram de espelho para realização do presente processo licitatório, ressaltando ainda que o balizamento realizado se encontra diversos preços públicos que embasaram ao preço base para os itens que compõe o termo de referência.

5.3. A escolha de fornecedores locais para o fornecimento de alimentos de panificação apresenta diversas vantagens, especialmente quando se considera a localização da Prefeitura e suas dependências, dificuldades logísticas associadas ao transporte de produtos. Optar por fornecedores locais é uma decisão estratégica que traz benefícios econômicos, logísticos e de qualidade, especialmente no contexto da administração pública. No caso específico de empresa situada em Sapezal, adquirir alimentos de panificação de fornecedores locais é mais vantajoso do que depender de fornecedores em cidades distantes. A distância significativa entre essas localidades pode comprometer a viabilidade logística, aumentar os custos operacionais e afetar a qualidade dos produtos devido ao tempo de transporte.

6- ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

6.1. Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (Art. 9º, inciso V da IN nº 58/2022 e inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

6.2. A unidade de medida para a referida contratação é quilos (KG), unidade (UN) e CENTO.

6.3. O quantitativo será demonstrado na planilha de quantitativo em anexo ao processo licitatório, com a elaboração das quantidades propostas pelas Secretarias do Município de Sapezal-MT.

7- ESTIMATIVA DE PREÇO

7.1. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (Art. 9º, inciso VI da IN nº 58/2022 e inciso VI do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133 de 01/04/2021).

7.2. Foi estimado o quantitativo e realizado pesquisa de mercado com outras contratações públicas bem como com potenciais fornecedores os quais servirão como referência para o presente processo licitatório, encontrando-se gravados na planilha de balizamento e orçamentos que farão parte anexa do processo de licitação. Na busca do melhor preço, a Administração Pública sempre se utiliza de preços públicos desde que esteja dentro dos requisitos de cada bem e serviço a ser licitado, principalmente para seguir a legalidade, conforme destaca-se Resolução de Consulta nº 20/2016 do TCE/MT.

7.3. Para a definição do valor de referência do objeto em questão, foi adotada uma metodologia pautada na transparência, razoabilidade e aderência aos preços praticados no mercado local, conforme preconizado pela legislação vigente. Inicialmente, foi utilizada como base a Ata de Registro de Preços vigente no município, considerando sua representatividade e compatibilidade com o objeto pretendido. Além disso, foram coletados quatro orçamentos junto a fornecedores locais, com o objetivo de obter uma amostragem de mercado atualizada e condizente com a realidade regional.

7.4. Durante a análise comparativa das propostas, foram desconsiderados valores considerados inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente superiores à média, de forma a garantir que o valor de referência estivesse dentro dos padrões praticáveis e aceitáveis pelo mercado. Tal procedimento assegura a economicidade da contratação, bem como a viabilidade de execução contratual. Portanto, a metodologia adotada foi adequada e criteriosa, resultando em um valor de referência compatível com os preços praticados no mercado local, respeitando os princípios da legalidade, isonomia e eficiência.

8- DESCRITIVO DE SOLUÇÃO

8.1. Justificativas para a solução da contratação que se pretende (Art. 9º, inciso IV da IN nº 58/2022 e inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).



8.2. A presente solução visa atender às demandas das diversas secretarias e unidades administrativas do município de Sapezal - MT. Esta medida garante o fornecimento contínuo e eficiente desses itens, essenciais para a realização de atividades institucionais, sociais e operacionais, conforme as necessidades específicas de cada órgão público. Os produtos de panificação desempenham um papel relevante em diversas situações, sendo requisitados tanto no contexto da merenda escolar quanto em eventos, reuniões, capacitações e outras atividades promovidas pelas secretarias públicas.

8.3. Esses itens, além de atenderem a grande demanda diária, possuem características que os tornam adequados para diferentes ocasiões, alinhando-se às necessidades institucionais e sociais. Optou-se pela modalidade de **Pregão Presencial**, visando otimizar a aplicação dos recursos públicos, garantindo maior celeridade, qualidade e eficiência no atendimento da demanda. A escolha também considera a possibilidade de obter melhores condições comerciais, assegurando economicidade e transparência ao processo.

8.4. A solução proposta contempla a contratação por **registro de preços**, modalidade que assegura economicidade, eficiência e flexibilidade, uma vez que permite aquisições conforme a demanda real e dentro do prazo de vigência da ata. A contratação futura e eventual também viabiliza o pronto atendimento a situações emergenciais, sem a necessidade de novos processos licitatórios a cada necessidade pontual.

9- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1. Justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável. (Art. 9º, inciso VII da IN nº 58/2022 e inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

9.2. O objeto representa um todo, sendo que foram definidos todos os itens que se engloba no objeto para realização da licitação. Sendo, ainda, realizado o julgamento por item para ampla competitividade tendo em vista que várias empresas possuem aptidão para realizar contratação com a Administração Pública, por ser um produto/serviço comum.

9.3. O critério de adjudicação do objeto será o de menor preço, considerando o preço total do item.

10- DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável (Art. 9º, inciso X da IN nº 58/2022). Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

10.2. A contratação ora pretendida tem por objetivo garantir o fornecimento contínuo e eficiente desses itens, essenciais para a realização de atividades institucionais, sociais e operacionais, conforme as necessidades específicas do órgão público. Os produtos de panificação desempenham um papel relevante em diversas situações, sendo requisitados tanto no contexto da merenda escolar quanto em eventos, reuniões, capacitações e outras atividades promovidas pelas secretarias públicas.

10.3. A contratação se justifica pela necessidade contínua dos serviços em todas as unidades pertencentes à Prefeitura, garantindo um fornecimento com qualidade e eficiência.

10.4. Assim, a realização deste processo licitatório busca assegurar o fornecimento contínuo de produtos de qualidade, em conformidade com a legislação vigente e pautado na busca pela melhor relação custo-benefício para a Administração Pública do Município de Sapezal/MT.

11- PROVIDÊNCIAS PRÉVIA DA CONTRAÇÃO

11.1. Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização (Art. 9º, inciso XI da IN nº 58/2022 e inciso X do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

11.2. Não se faz necessária competência específica dos servidores que a exercerão a fiscalização do contrato, aplicando as regras usuais de fiscalização.

12- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

12.1. Contratações correlatas e/ou interdependentes. (Art. 9º, inciso VIII da IN nº 58/2022 e inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

12.2. Não existem, em andamento, contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

13- IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento (Art. 9º, inciso XII da IN nº 58/2022). Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo



de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

13.2. A fabricação de panificação pode gerar impactos ambientais de pequena escala, especialmente aos processos de produção, transporte, armazenamento e descarte dos produtos, com vistas à mitigação desses impactos, recomenda-se que o fornecedor, utilize embalagens recicláveis ou biodegradáveis.

14- DOS RISCOS

14.1. Neste ponto mapearemos os riscos envolvidos na contratação, bem como em caso de sua inexecução, conforme previsão do art. 18 inciso X da Lei nº 14.133/2021.

14.1.1. Disponibilidade orçamentária: Risco baixo / Impacto baixo – tendo em vista previsão na lei orçamentária. **Ação Preventiva:** realização do planejamento estratégico para manutenção, aumento ou diminuição dos gastos. **Ação de contingência:** remanejamento de orçamento conforme necessidade de gasto.

14.1.2. Prestação insuficiente dos serviços: Risco baixo / Impacto alto – **Ação Preventiva:** revisão das cláusulas de obrigações e prestação de serviços. **Ação de contingência:** Verificar grau de contingência, refletindo na vantagem da rescisão contratual com a nova licitação. Penalização da infratora.

14.1.3. Atraso na conclusão da licitação: Risco baixo / Impacto alto – **Ação Preventiva:** maior número de apoio na deflagração do processo licitatório, com tempo hábil a formação de todo processo legal para a melhor contratação. **Ação de contingência:** contratação emergencial/direta.

14.1.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias: Risco médio / Impacto alto – **Ação Preventiva:** fiscalização mensal na documentação junto do pagamento. **Ação de contingência:** convocação de segundo colocado ou novo processo licitatório.

15- INDICAÇÃO DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO A SER UTILIZADA PARA A SELEÇÃO DO FORNECEDOR

15.1. A presente aquisição se enquadra nas hipóteses de Pregão em conformidade com o Art. 28, inciso I da Lei nº 14.133/2021. Bem como, em consonância com o que versa o Art.º 17, §§ 2º e 5º da Lei nº 14.133/2021, serve justificativa da escolha do pregão na forma presencial.

15.2. O presente objeto trata-se da AQUISIÇÃO DE ITENS DE PANIFICAÇÃO (PÃES, BOLOS E SALGADOS), tal fato acarreta situações que melhor se assemelham na ocorrência do processo na forma presencial. A realização na forma presencial em nada se perde a rigidez do processo licitatório que será realizado por servidor qualificado e equipe de apoio, além disso, a escolha da forma presencial se dá na medida em que o processo licitatório detém procedimentos, tais como a questão de logística, que pode interferir na questão de prazo, já que é um serviço muito utilizado pelas secretarias e de forma frequente e assídua, não sendo aceito a contratação por subempreita. Assim destaca-se que a realização na forma presencial é a melhor solução para o processo em epígrafe tendo em vista as características relacionadas à contratação. Do mesmo modo a competitividade será mantida, tendo em vista que todas as empresas interessadas poderão participar do processo licitatório, a fim da busca do melhor preço e ampla competitividade.

15.3. Saliento que o Departamento de Licitações Central é dotado de uma sala com equipamentos de gravação de áudio e vídeo, sendo possível a transmissão do pregão de maneira “ao vivo” a todos os interessados através do site oficial e das redes sociais, atendendo com o que versa o Art.º 17, § 5º da Lei de Licitações e Contratos nº 14.133/2021, no tocante a disponibilidade de gravação do credenciamento, propostas, fase de lances e habilitação.

16- CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

16.1. Os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota fiscal devidamente atestada pelo responsável;

16.2. Para efeitos de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar documento de cobrança, constando de forma discriminada, quantitativo, descritivo do item, marca, conforme solicitação de fornecimento, a efetiva realização do objeto, informando ainda, o nome e número do banco, a agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado;

16.3. A nota fiscal deverá conter no verso atestados firmados pelo servidor encarregado de fiscalizar o recebimento, comprovando a entrega do objeto solicitado (contratado);

16.4. Caso constado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação;

D



Prefeitura Municipal de
SAPEZAL

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Sapezal

FOLHA Nº 11

16.5. Caso o objeto contratado seja faturado em desacordo com as disposições previstas no Edital e neste Termo de Referência ou sem a observância das formalidades legais pertinentes, a CONTRATADA deverá emitir e apresentar novo documento de cobrança, não configurando atraso no pagamento;

16.6. Deverá apresentar junto do documento de cobrança os seguintes documentos: Certidões Negativas de Débito com o INSS, FGTS, Estadual, Municipal, Trabalhistas e Federal.

16.7. Será observado quanto a dedução de Imposto de Renda os termos da Instrução Normativa da Receita Federal nº 1.234/2012 e Decreto Municipal nº 105/2023.

17- DURAÇÃO DO CONTRATO/ARP E INÍCIO DE VIGÊNCIA

17.1. A respectiva ata de registro de preços terá vigência de **01 (um) ano**, contado da sua publicação no Diário Oficial, prorrogável na forma da lei.

18- DA CONCLUSÃO – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

18.1. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 9º, inciso XIII da IN nº 58/2022) Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

18.2. Com base nas informações levantadas ao longo desse estudo técnico preliminar verificou-se a viabilidade da FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ITENS DE PANIFICAÇÃO (PÃES, BOLOS E SALGADOS), em atendimento as secretarias do município de Sapezal-MT.


Karine S. Neckel Morais
Departamento de Licitação

Valéria Cristina Matiussi da Silva
Nutricionista